

Cake d'autunno ai marroni

circa 15 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo a cassetta (ca. 25 cm):****Pasta morbida:**

90 g di burro
150 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
3 uova
200 g di purea di marroni scongelata
150 g di mandorle macinate

Decorazione:

di zucchero a velo

1 Preliminari:

Foderare uno stampo a cassetta (25 cm) con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 190 °C**Aria calda: circa 170 °C****2 Pasta morbida:**

Sbattere il burro, lo zucchero al velo e lo zucchero vanillinato. Incorporare un uovo alla volta e sbattere il tutto per ottenere un composto chiaro. Incorporare la purea di marroni e amalgamare bene. In ultimo incorporare le mandorle e versare l'impasto nello stampo a cassetta preparato.

Cuocere per ca. 50 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 190 °C**Aria calda: circa 170 °C****Scanalatura: nella parte inferiore****Tempo di cottura: circa 50 Minuti**



Dr. Oetker AG/SA

Togliere dal forno, lasciare riposare per 10 minuti prima di sformare. Lasciare raffreddare.

3 Decorazione:

Prima di servire, spolverizzare con zucchero al velo.

Consiglio

- Aromatizzare l'impasto con un po' di kirsch e cuocere come indicato nella ricetta. Il dolce può anche essere preparato in uno stampo apribile (Ø 24 cm). Servire con panna montata.
- Come il cake è preparato senza farina, rimane morbido. Si può conservare 4 a 5 giorni nel frigorifero.

