


Castello di sabbia

circa 12 - 16 pezzi

 medio Fino a 60 Min.**Ingredienti:****Ripieno 1:**

240 g di pesche (sciropate)
3 c. da tavola di marmellata di lamponi

Pasta:

300 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
250 g di burro ammorbidito
180 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
4 uova
3 c. da tavola di succo di pesca

Ripieno 2:

2 dl di panna
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker
250 g di quark magro
3 c. da tavola di succo di pesca

Decorazione:

dolcetti (a forma di conchiglia)
di orsetti gommosi (a forma di pesciolini e vermetti)
bandierine di carta

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Preparare: stampini o mascherine (Ø 18 cm, Ø 16 cm, Ø 14 cm, Ø 12 cm e Ø 5 cm)

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Füllung 1:

Far sgocciolare le pesche in un colino, raccogliere il succo.

3 Pasta:

Per l'impasto, mescolare farina e lievito. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare con lo sbattitore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un impasto liscio, abbastanza viscoso. Distribuire in modo uniforme sulla teglia preparata.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 18 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 18 Minuti

Spostare insieme alla carta da forno su una griglia e lasciar raffreddare.
Ritagliare dal pan di Spagna un cerchio da Ø 18 cm, uno da Ø 16 cm, uno da Ø 14 cm e uno da Ø 12 cm. Al centro di ciascuno, ritagliare un cerchietto da Ø 5 cm. Ritagliare dal restante pan di Spagna 10 rettangoli di 5 x 3 cm. Sbriciolare finemente l'impasto rimanente.

④ Ripieno 2:

Spennellare con la marmellata 5 rettangoli, coprirli con gli altri 5. Dividere a metà un rettangolo, così da ottenerne 4 grandi e 2 piccoli. Spalmare la marmellata sui 3 anelli più grandi e sui 3 cerchi piccoli. Tagliare a fettine sottili le pesche e distribuirle sui 6 cerchi con la marmellata.

⑤ Costruire la torre:

Montare ben ferma la panna con lo zucchero vanillinato e il fissante per panna. Mescolare quark e succo di pesca fino ad ottenere una crema uniforme. Unirvi delicatamente la panna. Spalmare 1 c. da t. di crema su ciascuno dei cerchi piccoli formando uno strato sottile e impilarli formando una torre. Coprire col 4° cerchio piccolo. Ripetere la stessa procedura coi cerchi più grandi, però spalmare ca. 3 c. da t. di crema. Distribuire la crema rimasta sulla superficie delle due torri e ricoprirle con le briciole. Appoggiare i 3 rettangoli più grandi sul castello (la torre più grande). Fissarli con la crema. Disporre i due rettangoli più piccoli sulla torre più piccola. Posizionare l'ultimo rettangolo a formare un ponte tra il castello e la torre.

⑥ Decorazione:

Usare le briciole per decorare come fosse sabbia. Decorare con i dolcetti e le bandierine.