


# Cheesecake zebrata al budino

circa 14 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 cm):****Pasta:**

200 g di farina  
di Lievito Dr. Oetker  
75 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.  
Oetker  
1 pizzico di sale  
1 uovo  
75 g di burro ammorbidito

**Ripieno:**

500 g di quark  
200 g di panna acidula  
150 g di zucchero  
4 uova  
1 busta di Pudding Vaniglia Dr.  
Oetker  
1 busta di Pudding Cioccolato Dr.  
Oetker

**Decorazione:**

250 g di lamponi  
250 g di more  
1 busta di Gelatina chiara Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**2 Pasta:**

Per l'impasto mescolare la farina con il lievito in una terrina. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore alla velocità minima per qualche istante e successivamente alla velocità massima, fino a ottenere un composto liscio. Formare una palla. Stendere 2/3 della pasta sul fondo dello stampo, bucherellare più volte con una forchetta, chiudere il bordo dello stampo.

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per ca. 12 minuti.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 12 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Abbassare la temperatura del forno.

Stendere la parte restante dell'impasto attorno al fondo, formando un bordo alto ca. 3 cm.

### 3 Ripieno:

Mescolare il quark con la panna acidula, lo zucchero e le uova. Dividere il composto a metà. Unire alla prima metà il budino in polvere alla vaniglia, alla seconda quello al cioccolato. Con una paletta ricoprire il fondo della torta, alternando la farcitura chiara a quella scura per creare un motivo zebraato.



Mettere lo stampo su una griglia e cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per ca. 45 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 45 Minuti**

Togliere dal forno e lasciar riposare per ca. 10 minuti, quindi staccare dal bordo far raffreddare su una griglia.

### 4 Decorazione:

Togliere il dolce dallo stampo e ricoprire di frutti di bosco. Preparare la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione e versare sopra la frutta.