

Chriesiuflauf - Casseruola di ciliegie

4 - 6 porzioni



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

- 2 panini al latte
- 2 dl di latte
- 75 g di mandorle sgusciate e macinate
- 1 c. da tè di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
- 2 tuorli d'uovo
- 50 g di zucchero
- 75 g di burro
- 500 g di ciliege nere, snocciolate
- 2 albumi
- 25 g di zucchero

Decorazione:

- di zucchero a velo

1 Preparazione:

Spruzzare una pirofila (ca. 17 × 26 cm) con lo spray per cottura.

2 Impasto:

Tagliare i panini al latte in piccoli pezzi e versarli in una terrina. Scaldare il latte e versarlo sopra i panini. Lasciarli a mollo per 15 minuti. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C**

Unire le mandorle e la scorza di limone. Lavorare il burro fino a renderlo spumoso e aggiungerlo al composto a base di pane. Mescolare i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, unirli all'impasto insieme alle ciliegie, quindi mescolare bene. Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero e incorporarli delicatamente. Versare l'impasto nella pirofila preparata e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per 35 minuti.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: 35 Minuti**



Dr. Oetker AG/SA

3 Decorazione:

Prima di servire, spolverare con lo zucchero al velo e consumare il dolce ancora caldo.

