

Corona di Francoforte

circa 10 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Vaporizzare uno stampo da ciambella (Ø 22 cm) con spray di cottura Dr. Oetker o imburarlo.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta morbida:

In una ciotola sbattere il burro a schiuma con lo sbattitore elettrico. Incorporare poco a poco lo zucchero, lo zucchero vanillinato, l'aroma e il sale sbattendo per ottenere un composto omogeneo. Incorporare le uova singolarmente sbattendo ogni volta il composto per ca. ½ minuto a velocità massima. Mescolare la farina, l'Epifin e il lievito in polvere, incorporare il tutto in due volte al composto a velocità media. Versare l'impasto nello stampo da ciambella e livellare.

Ingredienti:

Stampo da ciambella (Ø 22 cm):

Pasta morbida:

100 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
4 gocce di Aroma limone Dr. Oetker
1 pizzico di sale
3 uova
150 g di farina
50 g di Epifin Dr. Oetker
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Ripieno:

1 busta di Crema Pasticciera Dr. Oetker
2.5 dl di latte
250 g di burro ammorbidito
3 c. da tavola di gelatina di ribes

Decorazione:

2 pacchetti di Croccante alle nocciole Dr. Oetker
di panna montata
ciliege duracine



Mettere sulla grata e cuocere per ca. 40 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: scanalatura inferiore

Tempo di cottura: circa 40 Minuti

Togliere dal forno e lasciare riposare per ca. 10 minuti, sformare su una gratella e lasciare raffreddare.

3 Ripieno:

Preparare la Crema pasticciera come indicato sulla confezione. Sbattere il burro a schiuma e incorporare la Crema pasticciera a cucchiaiate.

Tagliare orizzontalmente il dolce in tre strati. Lisciare la gelatina e spennellarla sul fondo inferiore. Stendere sopra uno strato di ripieno e coprire con il secondo fondo. Spalmarlo con ripieno e coprire con lo strato superiore della ciambella.

4 Decorazione:

Ricoprire tutto il dolce con crema e cospargere con il croccante. Decorare la ciambella con la panna e le ciliegie.

Mettere la ciambella al **fresco per ca. 2 ore.**

