


# Dolce ai lamponi e pistacchi

circa 14 pezzi

 medio

 Fino a 60 Min.



## Ingredienti:

### Per uno stampo apribile (Ø 26 cm):

di Spray per cottura Dr. Oetker

### Impasto:

400 g di farina  
180 g di zucchero  
200 g di burro  
1 uovox  
1 tuorlo d'uovo  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

### Ripieno:

50 g di pistacchi  
1 pacchetto di Crema Pasticciera Dr. Oetker (2 buste)  
5 dl acqua

### Decorazione:

25 g di pistacchi tritati , gehackt  
300 g di lamponi

## 1 Preliminari:

Rivestire uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

**2 Impasto:**

Mettere la farina in una terrina. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima, fino a ottenere un impasto liscio. Riporre l'impasto in frigorifero per ca. 30 minuti e lasciare riposare.

Stendere l'impasto con uno spessore di 5 mm su un piano leggermente infarinato, tagliarlo con un diametro corrispondente allo stampo apribile e posizionarlo al suo interno. Con il restante impasto formare un rotolo e disporlo intorno allo stampo per ottenere un bordo alto ca. 4 cm. I resti dell'impasto si possono surgelare.

Bucherellare accuratamente il fondo con una forchetta e cuocere nel ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25 minuti fino a dorarlo bene.

**Forno tradizionale: 170 °C**

**Aria calda: 150 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

**3 Ripieno:**

Macinare finemente i pistacchi nel tritatutto. Preparare la crema pasticciera con l'acqua seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Unire i pistacchi e distribuire sulla base.

**4 Decorazione:**

Spargere i pistacchi tritati sulla crema. Disporvi sopra i lamponi.