

Dolce al limone con quark

circa 20 pezzi



medio

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta per pan di Spagna:**

4 uova

80 g di zucchero

1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

1 pizzico di sale di Lievito Dr. Oetker

100 g di farina

Ripieno:

1 pacchetto di Torta al quark Dr. Oetker

10 c. da tavola di succo di limone

2 dl di panna

250 g di quark magro

250 g di quark alla panna

Decorazione:

di zucchero a velo

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C**Aria calda: circa 180 °C****2 Pasta per pan di Spagna:**

Separare le chiare e i tuorli d'uovo. Sbattere a schiuma i tuorli d'uovo, lo zucchero e l'aroma Finesse per ottenere un composto molto chiaro. Montare le chiare d'uovo con il sale e il lievito in polvere a neve soda. Aggiungere la neve soda e la farina in porzioni sul composto di tuorli d'uovo e incorporare delicatamente con una spatola di gomma.

Spalmare l'impasto sulla carta oleata in uno spessore di ca. 1 cm. Cuocere per ca. 10-12 minuti nel forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C**Aria calda: circa 180 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 10 - 12 Minuti**



Togliere dal forno e capovolgere il pan di Spagna su un foglio di carta. Staccare subito la carta usata per la cottura, arrotolare il dolce con la carta pulita lasciare raffreddare.

3 Ripieno:

Per il ripieno, preparare la crema al quark come indicato sulla confezione, sostituendo una parte dell'acqua con succo di limone. Mettere la crema al fresco finché inizia a rassodare. Srotolare il pan di Spagna e spalmarlo con la crema lasciando libero un bordo di 2 cm.

Arrotolare nuovamente con la carta e lasciare rassodare in frigorifero.

4 Decorazione:

Prima di servire, spolverizzare il dolce con zucchero al velo.

Consiglio

- Per preparare la crema al quark, tutti gli ingredienti devono essere molto freddi. Se necessario, raffreddare l'acqua e il succo di limone in frigorifero.

