

Dolce all'uva sulla placca

circa 5 porzioni



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Ingredienti:**

2 tuorli d'uovo
1 c. da tavola d'acqua calda
30 g di zucchero
2 chiare d'uovo
30 g di zucchero
60 g di farina setacciata
250 g di mascarpone
250 g di quark magro
3 c. da tavola di succo di limone
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
2 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker
2.5 dl di panna montata
600 g di uva
2 buste di Gelatina chiara Dr. Oetker
5 dl di succo di mele

1 Preliminari:

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Preparare:**

Per la pasta, sbattere a schiuma i tuorli d'uovo con lo sbattitore elettrico (fruste). Aggiungere poco a poco lo zucchero e sbattere per ottenere un composto cremoso e chiaro. Montare le chiare d'uovo a neve soda. Aggiungere poco a poco lo zucchero sbattendo a velocità massima. Versare la neve soda sul composto di tuorli d'uovo e setacciare sopra la farina. Amalgamare delicatamente il tutto.

3 Cuocere al forno:

Versare subito l'impasto nello stampo preparato e cuocere per ca. 20 minuti nello terzo inferiore del forno.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: nella parte inferiore****Tempo di cottura: circa 20 Minuti**



Dr. Oetker AG/SA

Lasciare raffreddare il biscotto.

Mescolare bene il mascarpone, il quark, il succo di limone, lo zucchero vanigliato e la Gelatina express e incorporare la panna montata alla crema. Distribuire sul dolce e mettere al fresco. Distribuire l'uva sul composto con la parte tagliata sulla crema. Preparare la gelatina Fruitclair come indicato sulla confezione e distribuirla sull'uva con un cucchiaino.

Mettere al fresco per almeno 1 ora.

