

Perfect Pink - Naked cake con mousse ai lamponi

6 - 8 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Pan di Spagna:**

2 uova
75 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1 c. da tavola d'acqua
75 g di farina
0.25 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Meringhe:

1 bustina Perfect Meringues Dr. Oetker
75 ml d'acqua
di Coloranti alimentari in rosa, viola, nero e arancione Dr. Oetker , rosa

Ripieno:

1 busta di Crème Framboise Dr. Oetker
2 dl d'acqua calda
1.5 dl di panna
di marmellata di lamponi

Decorazione:

lamponi
fragole

1 Preparazione:

Spruzzare 2 stampi apribili (Ø 20 cm) con lo Spray per cottura Dr. Oetker e ricoprire il fondo con carta da forno. Rivestire una teglia con la carta da forno. Preparare un sac à poche con un beccuccio a stella grande a più punte (Ø 18 mm ca.) e un sac à poche con il beccuccio normale (Ø 10 mm ca.). Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 200 °C**Aria calda: 180 °C****2 Pan di Spagna:**

Mescolare le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato con uno sbattitore a mano per 4-5 min. fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere l'acqua e frullare bene. Setacciare la farina di grano e il lievito sul composto con le uova e incorporare. Suddividere l'impasto nei due stampi apribili e cuocere sul ripiano centrale del forno per ca. 10 min.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 10 Minuti**

Controllare con uno spiedino di legno che il pan di Spagna sia ben cotto, quindi toglierlo dal forno e lasciarlo raffreddare completamente.

3 Preparazione:

Rivestire una teglia con la carta da forno. Preparare un sac à poche con un beccuccio a stella grande a più punte (Ø 18 mm ca.). Preparare le cannuce di carta. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 120 °C

Aria calda: 100 °C

4 Meringhe:

Montare il composto di meringa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e colorare di rosa chiaro. Appoggiare il sac à poche sul tavolo e aprirlo con attenzione. Aggiungere 1 c. da tè di colorante alimentare e comprimere il sac à poche in modo che il colore si distribuisca uniformemente all'interno. Quindi riempirlo con il composto di meringa. Incollare le cannuce alla carta da forno con un po' di composto di meringa e formarvi sopra dei cuori con il sac à poche. Realizzare anche delle piccole meringhe (Ø 2-3 cm ca.). Cuocere le meringhe sul ripiano centrale del forno preriscaldato per 60 minuti.



Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: 60 Minuti

5 Preparazione:

Tagliare longitudinalmente ogni disco di pan di Spagna. Preparare un sac à poche con il beccuccio (Ø 10 mm ca.). Preparare un vassoio per servire.

6 Ripieno:

Preparare la Crème Framboise seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versarla nel sac à poche.

Spennellare ogni disco di torta con un sottile strato di confettura di lamponi.

Disporre un disco di torta sul vassoio e applicare la crema con il sac à poche, realizzando delle gocce sul pan di Spagna dall'esterno verso l'interno. Coprire con un altro disco di torta, continuare ad applicare la crema e ripetere l'intero procedimento con gli altri dischi.

7 Decorazione:

Decorare la torta con fragole e lamponi freschi e meringhe.

Consiglio

- I topping di meringa possono essere preparati tranquillamente il giorno prima e conservati in un contenitore ermetico. Le meringhe andrebbero posizionate sulla torta poco prima di servirla, altrimenti potrebbero ammorbidirsi.