


# Sogno di frutta al quark

circa 10 - 14 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Pasta:**

100 g di burro fuso  
6 uova  
240 g di zucchero  
2 bustine di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
250 g di farina  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

**Sciroppo:**

1.5 dl d'acqua  
150 g di zucchero  
1 - 2 dl di Grand Marnier®

**Ripieno:**

500 g di quark magro  
1 busta di Gelatina express Dr. Oetker  
3 c. da tavola di zucchero a velo

**Decorazione:**

250 g di frutta fresca , ad es. ribes, lamponi, albicocche, pesche  
di zucchero a velo

**1 Preliminari:**

Ricoprire il fondo di due stampi apribili (Ø 18 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Per l'impasto sciogliere il burro in un pentolino e lasciare raffreddare. Montare le uova in una terrina con lo sbattitore alla velocità massima, fino a raggiungere una consistenza spumosa. Aggiungere poco alla volta zucchero e zucchero vanillinato. Continuare a mescolare fino a ottenere una crema densa e chiara. Mescolare farina e lievito e incorporare al composto. Aggiungere il burro raffreddato e mescolare il tutto con cura e delicatamente.

Riempire gli stampi preparati in precedenza con il composto e cuocere per ca. 40 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 40 Minuti**

Togliere dal forno. Estrarre i dischi di pan di Spagna dagli stampi e lasciarli raffreddare.

### 3 Sciroppo:

Per lo sciroppo, portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero, lasciar bollire per 4 minuti. Lasciare raffreddare e aggiungere il Grand Marnier®.

### 4 Ripieno:

Tagliare uno strato il più sottile possibile dalla parte superiore dei pan di Spagna, in modo da ottenere una superficie regolare. Dividere entrambi i dischi di pan di Spagna orizzontalmente in due parti.

Per il ripieno, mescolare il quark magro con Gelatina express, aggiungere lo zucchero a velo e mescolare.

Posizionare il primo strato della torta su un vassoio, bagnare il pan di Spagna con lo sciroppo e stendere un quarto della crema. Sovrapporre il secondo strato e ripetere la procedura, fino a impilare tutti i dischi. Spennellare l'intera torta con uno strato molto sottile della crema rimasta e riporre in frigorifero per ca. 1 ora.

### 5 Decorazione:

Lavare la frutta, tagliarla a piacere e usarla per guarnire il dolce. Cospargere con un po' di zucchero a velo.

#### Consiglio

- Al posto del Grand Marnier® si può usare anche il succo d'arancia.