


Succulento Gugelhupf al quark e ai lamponi

circa 16 pezzi

 medio Fino a 60 Min.

1 Preliminari:

Imburrare abbondantemente uno stampo per Gugelhupf (Ø 24 cm) e cospargerlo di farina. Un sac à poche.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Ripieno:

Infilare gli amarettini in un sacchetto da congelatore, chiuderlo bene e sbricolarli con l'aiuto di un mattarello.

Mescolare bene la crema pasticciera, il latte e il quark. Aggiungere alla crema gli amarettini sbriciolati, quindi versare il tutto in un sac à poche.

Ingredienti:

Stampo da gugelhupf (Ø 24 cm):

Ripieno:

75 g di amarettini

1 busta di Crema Pasticciera Dr.

Oetker

125 ml di latte

125 g di quark magro

Pasta:

100 g di burro ammorbidito

175 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.

Oetker

1 pizzico di sale

1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

3 uova

125 g di quark magro

300 g di farina

3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

300 g di lamponi surgelati, scongelati

Decorazione:

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker

3 Pasta:

Montare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere poco per volta lo zucchero, lo zucchero vanillinato, il sale e la scorza di limone grattugiata, continuando a mescolare, fino a ottenere un impasto compatto. Aggiungere un uovo alla volta, mescolando alla velocità massima per ca. ½ minuto. Unirvi il quark mescolando brevemente. Mischiare la farina e il lievito e incorporarli mescolando brevemente alla velocità minima. Infine incorporare i lamponi (l'impasto assumerà una graziosa tinta rosa).

Versare un terzo dell'impasto nello stampo e distribuirlo in maniera uniforme. Spremere il ripieno presente nel sac à poche sull'impasto, avendo cura di lasciare un po' di spazio lungo i bordi. Quindi ricoprire in maniera uniforme con l'impasto rimanente e cuocere per ca. 60 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 60 Minuti

Togliere dal forno e lasciar riposare per 10 minuti. Rimuovere dallo stampo e far raffreddare su una griglia.

4 Decorazione:

Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Tagliare un angolino della busta e decorare il Gugelhupf.