

Torta ai lamponi e basilico

circa 8 - 10 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Per uno stampo apribile (Ø 20 cm):**

di Spray per cottura Dr. Oetker

Impasto:

4 uova

100 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker

2 c. da tavola di rum

100 g di farina

20 g di cacao in polvere

Crema:

8 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker

2.5 dl di panna

400 g di lamponi surgelati

1 mazzetto di basilico (15 g)

250 g di mascarpone

1 mezzo limone non trattato

1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker

130 g di zucchero

Decorazione:

1 di Salsa Dessert Cioccolato Dr. Oetker

lamponi

di basilico

1 Preliminari:

Ricoprire uno stampo apribile (Ø 20 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: 175 °C**Aria calda: 155 °C****2 Impasto:**

Mescolare le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il rum. Sbattere per 8 minuti fino a ottenere un impasto spumoso. Mischiare la farina e la polvere di cacao e incorporarli delicatamente. Versare l'impasto nello stampo e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 20-25 minuti.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 20 - 25 Minuti**

Lasciare raffreddare. Dividere il pan di Spagna orizzontalmente in tre parti.

3 Crema:

Ammorbidire la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Montare la panna a neve ben ferma. Frullare i lamponi con i restanti ingredienti e passarli attraverso un colino. Sciogliere la gelatina come descritto sulla confezione e mescolarla con 6 c. da t. di crema, riscaldare di nuovo e unirla al resto del composto. Aggiungere lentamente la panna montata. Posizionare il primo strato di torta su un vassoio e chiuderlo con l'anello dello stampo apribile. Spennellare con la crema. Sovrapporre il secondo pan di Spagna e spennellare con la crema. Posizionare l'ultimo strato e ricoprire con uno strato molto sottile di crema. Riporre in frigorifero per ca. 4 ore.

4 Decorazione:

Prima di servire, spennellare con la salsa al cioccolato e decorare a piacere con i lamponi e il basilico.