

# Torta ai lamponi e mascarpone

circa 16 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

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

5 uova  
150 g di zucchero  
1 c. da tè Estratto di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
170 g di farina setacciata  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
100 g di mandorle tritate

**Crema:**

500 g di mascarpone  
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker  
2 c. da tè Estratto di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
500 g di lamponi  
4 dl di panna  
2 bustine di Fissante per panna Dr. Oetker  
1 c. da tavola zucchero

**1 Preparazione:**

Rivestire lo stampo per dolci (Ø 26 cm) con la carta da forno. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C****2 Pan di Spagna:**

Montare le uova con lo zucchero e l'estratto di vaniglia con lo sbattitore a mano fino a ottenere un composto spumoso. Mescolare la farina con il lievito, setacciarli sopra al composto e mescolare il tutto con un cucchiaino di legno. Incorporare le mandorle mescolando brevemente. Versare il composto nello stampo apribile preparato e livellarlo.

**3 Cuocere il pan di Spagna sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.****Scanalatura: scanalatura inferiore****Tempo di cottura: circa 25 Minuti****4 Lasciar raffreddare completamente il pan di Spagna. Tagliare il pan di Spagna in tre dischi.**

5 Crema:

Mescolare il mascarpone con la scorza d'arancia e l'estratto di vaniglia con lo sbattitore a mano (fruste). Montare la panna con il fissante e lo zucchero a neve ferma e incorporare. Versare 5 c. da t. di crema in un sac à poche con beccuccio a stella (Ø 8 mm) e riporre in frigorifero. Mettere da parte 1/3 della crema per il bordo della torta. Incorporare ca. 300 g di lamponi con la crema restante. Comporre la torta alternando i dischi di pan di Spagna e la crema ai lamponi. Ricoprire la torta con la crema messa da parte. Decorare la torta formando delle roselline con il sac à poche, alternandole ai lamponi rimasti. Riporre la torta in frigorifero per ca.1 ora.

Consiglio

- Cospargere il bordo della torta con 50 g di mandorle tritate.