

Torta ai lamponi

circa 12 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 24 cm):****Pasta:**

50 g di burro fuso
150 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
4 uova
100 g di farina
50 g di Epifin Dr. Oetker
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Ripieno:

200 g di quark magro
100 g di zucchero
100 g di lamponi
1 busta di Gelatina express Dr. Oetker
2.5 dl di panna
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

Decorazione:

lamponi

1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 24 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. Un sac à poche con beccuccio a stella (Ø 8 mm).

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. In una terrina mescolare zucchero, zucchero vanillinato e uova e sciogliere a bagnomaria, continuando a mescolare finché lo zucchero non sarà completamente sciolto. Togliere dal fuoco e continuare a montare con il frullatore fino a ottenere un composto spumoso. Mischiare farina, Epifin e lievito e setacciarli nell'impasto. Aggiungere il burro raffreddato e mescolare con cura e delicatamente.



Riempire lo stampo preparato in precedenza con il composto e cuocere per ca. 30 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 30 Minuti

Estrarre dal forno, togliere il pan di Spagna dallo stampo e lasciarlo raffreddare. Tagliare il pan di Spagna orizzontalmente in due parti.

③ Ripieno:

Per il ripieno, ridurre a purea il quark magro, zucchero e lamponi con un frullatore a immersione. Aggiungere la gelatina in polvere. Montare la panna ben ferma con il fissante e incorporarla delicatamente al composto.

Posizionare il primo strato della torta su un piatto e spalmare metà della crema. Sovrapporre il secondo strato premendo leggermente. Spalmare la crema sulla torta e sui bordi. Tenerne da parte un po' e versarla nel sac à poche per decorarvi la torta. Completare la decorazione con i lamponi.

Riporre in frigorifero fino al momento di servire.

