

Torta al kirsch di Zugo (tradizionale)

10 - 12 pezzi



un po' più difficile

● ● Fino a 70 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

3 uova
90 g di zucchero
60 g di farina
0.5 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
30 g di Epifin Dr. Oetker
1 c. da tè di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
40 g di burro liquido

Base:

3 albumi
75 g di zucchero
1 c. da tè di farina
50 g di mandorle macinate

Sciropo:

1.2 dl di kirsch
70 ml d'acqua
40 g di zucchero a velo

Ripieno:

200 g di burro ammorbidito
80 g di zucchero a velo
2 tuorli d'uovo (temperatura ambiente)
4 c. da tavola di kirsch
di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker rosso

Decorazione:

40 g di mandorle a scaglie tostate
50 g di zucchero a velo

1 Preparazione:

Disegnare un disco su ciascuno dei due fogli di carta da forno, aiutandosi con il fondo di uno stampo apribile (Ø 24 cm). Girare i fogli di carta da forno e adagiarli ognuno su una teglia. Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 24 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C
Aria calda: 160 °C

2 Impasto:

Scaldare le uova con lo zucchero a bagnomaria in acqua tiepida senza smettere di mescolare. Togliere dal bagnomaria e sbattere fino a ottenere una spuma compatta. Mescolare la farina con l'Epifin, setacciare in due passaggi sulla spuma e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto. Aggiungere la scorza di limone e il burro, quindi incorporare il tutto con cautela. Versare l'impasto nello stampo preparato, livellandolo bene.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 40 - 50 minuti.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: 40 - 50 Minuti

Lasciar raffreddare brevemente, togliere delicatamente dallo stampo, trasferire su una griglia per dolci, rimuovere la carta e lasciar raffreddare completamente.

3 Base:

Ridurre la temperatura del forno.

Forno tradizionale: 150 °C

Aria calda: 130 °C

Montare a neve gli albumi. Aggiungere lo zucchero e continuare a mescolare fino a che la massa avrà un aspetto lucido. Mescolare le mandorle e la farina, poi incorporarle delicatamente agli albumi montati. Distribuire metà del composto su ognuno dei dischi di carta da forno già preparati.

Cuocerli uno dopo l'altro sul ripiano centrale del forno preriscaldato per 15 minuti.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Trasferire le due basi ancora calde su una griglia, staccandole con cautela dalla carta.

4 Sciropo:

Mescolare tutti gli ingredienti finché lo zucchero al velo non si sarà sciolto.

5 Ripieno:

Mescolare il burro fino a quando formerà delle punte. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare fino a ottenere un composto spumoso. Adagiare una base su un piatto per dolci con il lato ruvido rivolto verso l'alto e spennellarlo con $\frac{1}{4}$ del ripieno. Disporvi sopra il pan di Spagna e bagnare con lo sciroppo. Non bagnare il bordo della torta in modo che rimanga compatto per poterlo così spennellare bene con la crema al burro. Spennellare il lato ruvido della seconda base con un terzo della crema al burro rimasta e adagiarla sopra il pan di Spagna, in modo che il lato spennellato sia rivolto verso il basso, quindi a contatto con il pan di Spagna, mentre il lato liscio della base sarà rivolto verso l'alto. Spennellare il coperchio e il bordo della torta con la crema al burro rimasta, guarnire il bordo della torta con le scaglie di mandorle, quindi premere delicatamente. Riporre la torta in frigorifero per ca. 2 ore.

6 Decorazione:

Prima di servire, cospargere la torta con lo zucchero al velo e, con la costa di un coltello, disegnare un motivo a rombi sulla crema al burro. Pulire il coltello con un foglio di carta da cucina dopo aver tracciato ogni riga.



Dr. Oetker AG/SA

Consiglio

- Spennellare le basi con la Glassa bianca Dr. Oetker, in modo da renderle più stabili e croccanti.
- È possibile tagliare le basi con una forbice.
- A piacere, si può preparare lo sciroppo aggiungendo un po' di Kirsch.

