

Torta al kirsch di Zugo

circa 14 pezzi

 un po' più difficile

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Foderare il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con carta oleata e vaporizzare il bordo con spray di cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta per pan di Spagna:

Sbattere a schiuma i tuorli d'uovo con l'acqua calda e due terzi dello zucchero. Montare le chiare d'uovo e il sale a neve soda. Incorporare poco a poco lo zucchero restante e sbattere per ottenere un composto lucido. Versare la neve soda sul composto di tuorli d'uovo. Mescolare la farina, l'Epifin e il lievito in polvere, setacciare sul composto. Incorporare delicatamente con una spatola di gomma. Versare l'impasto nello stampo preparato.

Livellare e cuocere per ca. 25 minuti nel forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

Ingredienti:

Stampo apribile (Ø 26 cm):

Pasta per pan di Spagna:

4 tuorli d'uovo
3 c. da tavola d'acqua calda
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 chiaro d'uovo
1 pizzico di sale
50 g di farina
75 g di Epifin Dr. Oetker
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Fondi croccanti:

3 chiare d'uovo a neve soda
150 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
100 g di mandorle macinate

Ripieno:

1 busta di Crema Pasticciera Dr. Oetker
2.5 dl di latte
200 g di burro ammorbidito
di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker (rosso)

Finitura:

1.5 dl d'acqua
60 g di zucchero
1 dl di kirsch
1 busta di Croccante alle nocciole Dr. Oetker
50 g di zucchero a velo
ciliege candite

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

3 Fondi croccanti:

Per i fondi croccanti, incorporare a cucchiainate lo zucchero e lo zucchero vanillinato alla neve soda. Sbattere per ottenere un composto lucido. Incorporare con cura le mandorle macinate. Disegnare sulla carta oleata due cerchi di 26 cm Ø e distribuirvi l'impasto.

Cuocere a ca. 100°C (aria calda) per ca. 90 minuti. Togliere dal forno, passare subito un telo umido sulla carta oleata e staccarla con cura.

Aria calda: circa 100 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 90 Minuti

Lasciare raffreddare.

4 Ripieno:

Per il ripieno, preparare la Crema pasticciera come indicato sulla confezione. Sbattere a schiuma il burro, incorporarlo alla crema e sbattere il tutto per 1-2 minuti. Colorare con il colorante alimentare.

5 Finitura:

Per la finitura, portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero. Lasciare raffreddare e incorporare il kirsch. Spalmare su ogni fondo croccante un quarto di ripieno di crema. Adagiare il pan di Spagna su un fondo spalmato e bagnarlo con lo sciroppo di kirsch. Coprire con il secondo fondo croccante, sistemandolo con il ripieno di crema verso il basso. Spalmare tutta la torta con il ripieno rimanente. Cospargere il bordo con croccante alle nocciole.

Spolverizzare la parte superiore del dolce con zucchero al velo e decorare con le ciliege candite.