

Torta al quark con albicocche

circa 14 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Dapprima cuocere a fuoco dolce le albicocche, l'acqua e lo zucchero per ottenere una composta. Lasciare raffreddare. Metterne da parte 200 g per spalmare ulteriormente i fondi della torta.

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:

Per la pasta, sbattere a schiuma i tuorli d'uovo con lo sbattitore elettrico. Aggiungere poco a poco lo zucchero e sbattere per ottenere un composto cremoso e chiaro. Montare le chiare d'uovo a neve soda. Aggiungere poco a poco lo zucchero sbattendo a velocità massima. Versare la neve soda sul composto di tuorli d'uovo e setacciare sopra la farina. Amalgamare delicatamente il tutto.

Ingredienti:

Stampo apribile (Ø 26 cm):

Preliminari:

800 g di albicocche snocciolate

2 dl d'acqua

200 g di zucchero

Pasta per pan di Spagna:

4 tuorli d'uovo

2 c. da tavola d'acqua calda

60 g di zucchero

4 chiare d'uovo

60 g di zucchero

120 g di farina setacciata

Ripieno:

3 buste di Gelatina express Dr. Oetker

250 g di quark magro

70 g di zucchero a velo

2.5 dl di panna

Glassa:

100 g di marmellata di albicocche

1 dl d'acqua

1 c. da tavola di Gelatina chiara Dr. Oetker

Oetker

Decorazione:

240 g di albicocche dimezzate

sgocciolate

Versare subito l'impasto nello stampo preparato e cuocere per ca. 20 minuti nello terzo inferiore del forno.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

Staccare il pan di Spagna dal bordo dello stampo e capovolgerlo su una gratella. Lasciare raffreddare interamente e dimezzare orizzontalmente.

3 Ripieno:

Per il ripieno, mescolare bene la composta di albicocche con la Gelatina express. Incorporare il quark e lo zucchero. Montare la panna e incorporarla. Adagiare il fondo inferiore su un piatto, circondarlo con il cerchio dello stampo e spalmarlo con la metà della composta di albicocche messa preventivamente da parte. Coprire con la metà del ripieno di composta di albicocche e di quark. Coprire con il secondo fondo di pan di Spagna, premere delicatamente e spalmare con l'altra metà di composta di albicocche. Coprire con il ripieno rimanente e livellare.

Lasciare rassodare per ca. 3 ore in frigorifero.

4 Glassa:

Per la glassa, scaldare la marmellata di albicocche. Passarla al setaccio e diluirla con un po' d'acqua. Incorporare la gelatina Fruitclair e scaldare nuovamente. Lasciare raffreddare un attimo, versare attentamente sulla torta e lasciare rassodare.

5 Decorazione:

Per decorare, staccare il bordo dello stampo apribile, sgocciolare le albicocche dimezzate, tagliarle in due e distribuirle a forma di cerchio sulla torta. Decorare con Choco Décor. Mettere la torta al fresco prima di servire.