

# Torta al quark e frutti die bosco

circa 14 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

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

125 g di farina  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
170 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
170 g di burro ammorbidito  
4 uova

**Ripieno:**

300 g di frutti di bosco  
7 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker  
4 dl di panna  
750 g di quark magro  
1 limone, succo  
150 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

**Decorazione:**

di Salsa Dessert Frutti di bosco Dr. Oetker  
di zucchero a velo

**1 Preliminari:**

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 26 cm) con della carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Tempo di cottura: 0 Minuti**

**2 Impasto:**

Per l'impasto, mescolare farina e lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un impasto liscio. Riempire lo stampo preparato in precedenza con il composto e cuocere per ca. 30 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Sfornare, estrarre il disco di pan di Spagna dallo stampo e lasciarlo raffreddare. Pulire lo stampo apribile.

Tagliare uno strato il più sottile possibile dalla parte superiore del pan di Spagna, in modo da ottenere una superficie regolare. Poi dividere il disco di pan di Spagna orizzontalmente in due parti. Disporre il bordo dello stampo apribile su una tortiera e rivestirlo con una striscia di carta da forno. Posizionare uno strato di pan di Spagna all'interno dello stampo.

### 3 Ripieno:

Per il ripieno, selezionare e lavare i frutti di bosco. Ammorbidire la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Montare la panna ben ferma e metterne da parte 1 c. da t. (in frigorifero). Mescolare il quark con gli altri ingredienti. Sciogliere la gelatina come descritto sulla confezione. Mescolarla con 8 c. da t. di composto al quark, riscaldare di nuovo e unirla al quark rimasto. Aggiungere lentamente la panna montata.

Spalmare metà ripieno sul disco di pan di Spagna, livellare e distribuire 1/3 dei frutti di bosco. Posizionare il disco superiore premendo leggermente. Distribuirvi sopra il resto del ripieno, livellare. Disporre i frutti di bosco rimasti al centro formando un mucchietto e lasciando libero il bordo. **Riporre in frigorifero per ca. 3 ore.** Staccare e rimuovere il bordo dello stampo.

### 4 Decorazione:

Spalmare sul bordo del dolce la panna messa da parte. Decorare la torta con la salsa dessert. Spolverare con un po' di zucchero a velo.