


Torta con mandorle pralinate

circa 10 - 12 pezzi

 un po' più difficile Fino a 60 Min.**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 24 cm):****Pasta:**

4 tuorli d'uovo
2 c. da tavola d'acqua calda
150 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
4 chiare d'uovo
100 g di farina
100 g di Epifin Dr. Oetker
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Mandorle pralinate:

100 g di mandorle sgusciate e tritate
30 g di burro
100 g di zucchero

Ripieno:

2.5 dl di latte
5 c. da tavola di caffè istantaneo
1 busta di Crème Fix Vaniglia Dr. Oetker
200 g di burro ammorbidito
50 g di zucchero a velo
2.5 dl di panna
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

Decorazione:

ciliege duracine

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 13 mm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Per l'impasto mescolare in una terrina i tuorli d'uovo e l'acqua con il frullatore alla velocità massima, fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungervi poco a poco due terzi dello zucchero e lo zucchero vanillinato. Continuare a mescolare fino a ottenere una crema densa e chiara. Montare a neve ferma le chiare d'uovo, incorporare lentamente lo zucchero rimanente continuando a mescolare (alla velocità massima). Aggiungere le chiare montate a neve al composto a base di tuorli. Meschiare farina, Epifin e lievito e setacciarli nell'impasto. Incorporarli lentamente.

Versare nello stampo apribile preparato in precedenza, livellare 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 dallo stampo e far raffreddare. Dividere il pan di Spagna raffreddato in due parti in senso orizzontale.

3 Mandorle pralinate:

Per le mandorle pralinate far sciogliere in una padella il burro con lo zucchero. Aggiungere le mandorle e farle dorare. Una volta raffreddate sbriciolarle con l'aiuto di un mattarello.

4 Ripieno:

Per il ripieno, mescolare un po' di latte con il caffè in polvere, riscaldare brevemente e aggiungere il latte rimasto. Unire la polvere di Crème Fix e mescolare per 1 minuto con il frullatore. In una terrina a parte, montare il burro con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere poco alla volta la crema preparata in precedenza e mescolare fino a ottenere una consistenza morbida. Montare la panna ben ferma con il fissante e incorporarla delicatamente alla crema.

Posizionare il primo strato della torta su un piatto, spalmarvi due terzi della crema e cospargere con un po' di mandorle pralinate. Sovrapporre il secondo strato della torta premendo con cautela. Mettere una parte della crema da utilizzare per la decorazione nel sac à poche. Spalmare la torta e i bordi con la crema rimasta e ricoprire con le mandorle pralinate.

5 Decorazione:

Realizzare 10-12 rosette con l'aiuto del sac à poche e decorarne ciascuna con una mezza ciliegia.