


# Torta di mirtilli al vino rosso

circa 12 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Fondo:**

125 g di cioccolato di copertura  
150 g di muesli (senza zucchero)  
100 g di mandorle tritate

**Ripieno:**

6 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker  
2 dl di vino rosso o succo d'uva rossa  
40 g di zucchero  
2.5 dl di panna

**Guarnizione:**

300 g di mirtilli  
50 g di gelatina di ribes  
3 c. da tavola di vino rosso o succo d'uva  
1 busta di Gelatina chiara Dr. Oetker  
2.5 dl di succo di mirtilli completato con vino o succo d'uva  
1 c. da tavola di zucchero

**1 Fondo:**

Per il fondo, tritare la copertura e scioglierla a bagnomaria a fuoco dolce. Incorporare il muesli e le mandorle. Sistemare il cerchio di uno stampo apribile (Ø 26 cm) su un piatto da torta coperto con carta oleata o carta pizzo. Distribuire il composto nel cerchio premendolo bene con un cucchiaio. Mettere al fresco.

**2 Ripieno:**

Per la crema ammolare la gelatina come indicato sulla confezione. Scaldare in un pentolino 1 dl di vino rosso o di succo di frutta con lo zucchero (senza portare a ebollizione) per sciogliere interamente lo zucchero. Togliere la pentola dal fuoco. Strizzare la gelatina ammolata e scioglierla nel liquido rimestando. Incorporare il vino o il succo rimanente. Mettere al fresco.

Montare la panna e incorporarla alla crema che inizia a rassodare. Distribuire la crema al vino rosso sul fondo della torta e livellare. Mettere la torta per **almeno 1 ora in frigorifero**.

**3 Guarnizione:**

Per la guarnizione, mettere in una ciotola i mirtilli lavati e sgocciolati. Mescolare la gelatina di ribes con vino rosso o succo d'uva e unirla ai mirtilli. Lasciare macerare il tutto per ca. 30 minuti.



**Dr. Oetker AG/SA**

Passare la miscela di mirtilli attraverso un colino e raccogliere il succo.  
Completare con acqua o vino per ottenere 2,5 dl. Distribuire i mirtilli sulla crema  
al vino rosso.

Preparare il Fruitclair come indicato sulla confezione con il succo e lo zucchero,  
e distribuirlo sui mirtilli. Mettere la torta per ca. 1 ora in frigorifero. Staccare e  
togliere il cerchio.

