

Torta di perle

circa 10 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 22 cm) con 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

2 Pasta:

Tagliare i fichi e le albicocche a dadini. Versare tutti gli ingredienti per la pasta, ad eccezione dei fichi e delle albicocche, in una terrina e lavorare con il mixer (utilizzando le fruste) per 2 minuti fino a ottenere un impasto liscio. Aggiungere i fichi e le albicocche a dadini e continuare a mescolare a velocità minima. Versare il composto nello stampo apribile e livellarlo.

Ingredienti:

Stampo apribile (Ø 22 cm):

Pasta:

100 g di fichi secchi
100 g di albicocche morbide secche
150 g di farina
15 g di cacao in polvere
3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
150 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
4 uova
150 g di burro ammorbidito

Ripieno:

5 dl di panna
2 bustine di Fissante per panna Dr. Oetker
2 bustine di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

Decorazione:

400 g di Philadelphia®
(formaggio fresco doppia panna)
circa 1 - 2 dl di latte
di Decorazioni da cospargere Pearl Mix Dr. Oetker
circa 50 g di zucchero a velo



Posizionare lo stampo sul ripiano centrale del forno preriscaldato e cuocere per ca. 60 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 60 Minuti

Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

3 Ripieno:

Dividere il biscotto raffreddato in tre parti in senso orizzontale. Montare a neve ferma la panna con il fissante per panna e lo zucchero vanillinato. Distribuire la metà della panna sul fondo della torta, posizionare il secondo strato e stendere la panna restante. Chiudere con il terzo strato di torta.

4 Decorazione:

Mescolare Philadelphia, latte e zucchero a velo. Ricoprire interamente la torta con la crema in modo tale che sia completamente bianca. Versare la crema rimasta in una sac à poche con un beccuccio a stella piccolo e decorare la torta con delle rosette. Poco prima di servire decorare a piacere la torta con le perle argentate

