

Torta Helen

circa 14 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo apribile (Ø 26 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

Crema al burro:

3 dl di latte
1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker
250 g di burro ammorbidito

Ripieno:

2 - 3 c. da tavola di marmellata di lamponi

Decorazione:

1 busta di Croccante alle nocciole Dr. Oetker
di mandorle intere, con e senza guscio

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. Sac à poche con beccuccio a stella piccolo.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

In una terrina mescolare 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 dei tuorli. Mescolare farina, Epifin e lievito, setacciare il tutto e unire al composto mescolando delicatamente.

Versare l'impasto nello stampo preparato in precedenza, livellare e cuocere per ca. 25 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 25 Minuti

Estrarre dal forno, togliere dallo stampo e far raffreddare.

3 Crema al burro:

Preparare il budino seguendo le istruzioni riportate sulla confezione (con soli 3 dl di latte) e versare in una terrina. Ricoprire il budino caldo con pellicola trasparente, per evitare che si formi una pelle in superficie. Far raffreddare leggermente il budino.

Montare il burro con il frullatore fino a ottenere un composto spumoso. Mescolare con un cucchiaino il budino tiepido finché la consistenza non risulta morbida. Tagliare il pan di Spagna raffreddato orizzontalmente 2 volte.

4 Ripieno:

Posizionare il primo disco su una tortiera e spalmarvi un sottile strato di marmellata e un quarto della crema al burro.

Sovrapporre il secondo disco, spalmarvi metà della crema e coprire col terzo. Ricoprire la torta e il bordo con un sottile strato di crema. Spargere il croccante sul bordo. Trasferire il resto della crema nel sac à poche e decorare il dolce con delle rosette.

5 Decorazione:

Completare la decorazione alternando una mandorla sbucciata e una col guscio.