


# Tortine ai lamponi

circa 10 pezzi

 medio Fino a 40 Min.

## 1 Preliminari:

Imburrare 10 stampi per tortine (Ø 10 cm) e cospargerli di farina. Preparare uno stampino rotondo (Ø 12 cm), la carta da forno e un sac à poche.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

## 2 Pasta:

Per l'impasto mischiare tutti gli ingredienti con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore fino a ottenere un composto liscio. Stendere l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia dello spessore di 3 mm. Con lo stampino (Ø 12 cm) tagliare 10 rondelle, metterle negli stampi e sollevare l'impasto lungo i bordi. Bucherellare con una forchetta. Ritagliare la carta da forno, metterla negli stampi delle tortine e ricoprirli con i fagioli secchi.

## Ingredienti:

### Stampini da crostate:

### Pasta:

220 g di farina  
30 g di cacao in polvere  
125 g di burro ammorbidito  
60 g di zucchero  
1 uovo  
1 pizzico di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
40 g di mandorle tritate  
fagioli secchi (per la cottura alla cieca)

### Ripieno:

2 fogli di Gelatina in fogli Dr. Oetker  
1.5 dl di panna montata  
100 g di quark magro  
100 g di panna acidula  
100 g di zucchero a velo  
0.25 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
3 c. da tavola d'acqua calda  
350 g di lamponi freschi



**Dr. Oetker AG/SA**

Posizionare la teglia sul ripiano centrale del forno preriscaldato e cuocere **per ca. 10 minuti**. Rimuovere i fagioli e la carta da forno e **cuocere per altri 5-7 minuti**.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 15 - 17 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

### 3 Ripieno:

Ammorbidire la gelatina seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Mescolare il quark magro, la panna acidula, lo zucchero al velo e la pasta di vaniglia in una terrina con lo sbattitore. Sciogliere la gelatina con 3 c. da t. di acqua calda come descritto sulla confezione, mischiare con 4 c. da t. di crema e riscaldare di nuovo. Unire al resto del composto e incorporare lentamente la panna montata. Versare la crema nel sac à poche e riempire le tortine. Decorare con i lamponi.

Riporre in frigorifero fino al momento di servire.

