

Tortine alla frutta

circa 8 - 10 pezzi



facile

Fino a 40 Min.



1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Uno stampino o un bicchiere (Ø 9 cm), carta da forno.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °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. Mischiare farina, Epifin e lievito e setacciarli nell'impasto. Incorporare lentamente al composto.

Ingredienti:

Placca:

Pasta:

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

Ripieno:

8 - 10 c. da tavola di gelatina di ribes
340 g di ananas sciroppato (scatola)
175 g mandarini (in scatola)
235 g di pesche (in scatola)
215 g ciliege duracine (in scatola)

Decorazione:

1 busta di Gelatina chiara Dr. Oetker
2.5 dl d'acqua



Stendere sulla carta da forno fino a ottenere una sfoglia spessa ca. 1 cm. e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 12 minuti.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 12 Minuti

Estrarre dal forno, cospargere di zucchero e posizionare su un altro foglio di carta da forno. Staccare subito la carta da forno utilizzata per la cottura. Lasciare raffreddare.

③ Ripieno:

Ritagliare 8-10 dischi con lo stampino o il bicchiere. Spennellarli con un cucchiaino di gelatina di ribes. Tagliare la frutta a pezzetti o fettine e utilizzarla per guarnire il fondo delle tortine.

④ Decorazione:

Preparare la gelatina secondo le istruzioni riportate sulla confezione e versarla sopra la frutta.

