

# Tortine di Francoforte

circa 12 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 50 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Pasta:**

100 g di burro ammorbidito  
120 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
3 uova  
150 g di farina  
50 g di Epifin Dr. Oetker  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

**Ripieno:**

1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker  
20 g di zucchero  
3 dl di latte  
200 g di burro ammorbidito

**Per spennellare:**

100 g di mirtilli rossi (in conserva)

**Per cospargere:**

1 c. da tavola di nocciole tritate e tostate

**1 Preliminari:**

Ungere e infarinare uno stampo da 12 muffin.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Per la pasta, lavorare il burro a crema con lo sbattitore elettrico alla velocità massima. Aggiungere a poco a poco lo zucchero e lo zucchero vanillinato e sbattere per ottenere un composto omogeneo. Incorporare le uova una alla volta (sbattendo ogni uovo per 1/2 minuto). Setacciare la farina, l'Epifin e il lievito in polvere e incorporarli a poco a poco a velocità media.

Versare la pasta nello stampo da muffin preparato e cuocere nella parte inferiore del forno per ca. 20 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

Lasciare riposare le tortine ancora 10 minuti nello stampo. Sformarle, lasciarle raffreddare completamente su una gratella e tagliarle orizzontalmente in due parti.

### 3 Ripieno:

Per il ripieno, preparare il budino con lo zucchero e il latte come indicato sulla confezione (ma utilizzando gli ingredienti indicati in questa ricetta). Lasciare raffreddare a temperatura ambiente rimstando di tanto in tanto per evitare la formazione di una pellicina. Sbattere a crema il burro ammorbidito a temperatura ambiente lavorando alla velocità massima. Aggiungere il budino a cucchiaiate sbattendo a velocità media.

### 4 Per spennellare:

Mettere da parte un cucchiaino colmo di mirtilli rossi per decorare. Distribuire i mirtilli rossi rimanenti sui fondi delle tortine. Guarnire con un cucchiaio da tavola colmo di crema al burro e livellare. Posare i coperchi premendo leggermente.

Per decorare, versare la crema al burro rimanente in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia, disporre una rosetta di crema al burro su ogni tortina e decorare con mirtilli rossi e nocciole tostate.

Conservare al fresco prima di servire.

#### Consiglio

- La crema al burro «impazzisce» se gli ingredienti (budino e burro) non hanno la stessa temperatura! In questo caso, sistemare la ciotola in un bagnomaria, sbattere finché la crema ridiventa omogenea e toglierla dal bagnomaria continuando a sbattere.