


Tortine di pasta sfoglia

10 pezzi

 facile Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Pasta:**

3 pacchetti di pasta sfoglia stesa a rettangolo (ca. 900g)

Ripieno:

1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker

4 dl di latte

circa 200 g di marmellata ad es. di lamponi o rosa canina, oppure composta di prugne

5 dl di panna

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Preparare: uno stampo apribile o piatto (ca. Ø 16 cm), un sac à poche senza beccuccio, un sac à poche con beccuccio piccolo e vari stampini

2 Pasta:

Utilizzando lo stampo o il piatto, ritagliare 10 cerchi di pasta. Ritagliare la pasta rimanente con motivi a piacere. Disporre sulla carta da forno il cerchio e le altre forme e bucherellarli più volte con la forchetta. Riporre in frigorifero **per una notte**. Se si ha bisogno di fare velocemente, coprire e lasciar riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. In questo modo si eviterà che l'impasto si sbricioli.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere per ca. 15 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato. Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 Minuti

3 Ripieno:

Per il ripieno, preparare il budino seguendo le istruzioni, usando però solo 4 dl di latte. Lasciare raffreddare.

Montare la panna col fissante e lo zucchero vanillinato. Mescolare il budino finché non risulta ben uniforme e incorporarvi 1 dl di panna. Versare la crema nel sac à poche e distribuirlo su 5 cerchi, lasciando libero un bordo di ca. ½ cm. Distribuire la marmellata o composta sugli altri 5 cerchi. Anche in questo caso, lasciare libero un bordo di ca. ½ cm. Versare la panna nel sac à poche con beccuccio, guarnire a piacere il bordo e la parte superiore. Decorare con le formine di pasta sfoglia. Riporre in frigorifero fino al momento di servire.

