


Tranci al mascarpone, vaniglia e rabarbaro

circa 30 pezzi

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

300 g di farina
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
300 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
3 uova
3 dl di panna

Copertura:

500 g di rabarbaro

Decorazione:

20 g di mandorle a scaglie
1 busta di Crema Pasticciera Dr. Oetker
2.5 dl d'acqua
250 g di mascarpone

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Preparare: Cornice da pasticceria (30 × 36 cm), un sac à poche

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per l'impasto versare la farina e il lievito in una terrina e mescolare. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorarli con lo sbattitore fino a ottenere un composto liscio.

Versare la pasta all'interno della cornice da pasticceria posta sulla teglia preparata in precedenza. Precuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 10 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 10 Minuti



Distribuire il rabarbaro sulla base precotta e infornare per altri 15 minuti.

Sfornare e lasciare raffreddare su una griglia. Tagliare il dolce in 30 quadratini (6 × 6 cm).

3 Decorazione:

Per la decorazione, far dorare le scaglie di mandorle in una padella, senza ungerla. Mescolare per 2-3 minuti la crema pasticciera con l'acqua. Aggiungere il mascarpone e amalgamare il tutto fino a ottenere un composto compatto. Versare nel sac à poche, tagliarne la punta e creare un ciuffo su ogni trancio. Cospargere con scaglie di mandorle.

Riporre in frigorifero fino al momento di servire.

