

Tranci al papavero

circa 20 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per la pasta, mescolare in una ciotola la farina e il lievito in polvere. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un impasto liscio. Versare la pasta sulla placca preparata.

Cuocere per ca. 25 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

Ingredienti:

Placca:

Pasta:

175 g di farina

1 bustina di Lievito Dr. Oetker

125 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

4 uova

175 g di burro ammorbidito

150 g di panna acidula

150 g di semi di papavero macinati

Guarnizione:

2 buste di Crema Pasticciera Dr. Oetker

5 dl di latte

250 g di burro ammorbidito

150 g di panna acidula

Glassa:

1 busta di Glassa chiara Dr. Oetker

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker

3 Guarnizione:

Per la guarnizione, preparare la Crema pasticciera come indicato sulla confezione. Lavorare il burro a schiuma con lo sbattitore elettrico e incorporare la Crema pasticciera a cucchiainate (la temperatura della crema e del burro deve essere uguale per evitare la coagulazione del composto). Incorporare in ultimo la panna acidula.

Distribuire la guarnizione sul fondo del fondo raffreddato e mettere al fresco per **ca. 30 minuti**.

4 Glassa:

Sciogliere la glassa come indicato sulla confezione. Versare sopra la crema la glassa chiara alternandola a quella bianca e, con l'aiuto di uno stuzzicadenti, creare l'effetto marmorizzato. Mettere al fresco per rassodare la glassa. Tagliare a fette.

Consiglio

- Aromatizzare a volontà il fondo del dolce con rum o cognac.