

Tranci alla Fanta®

circa 20 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

4 uova
250 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
1.25 dl di olio di girasole
1.5 dl di Fanta®
250 g di farina
di Lievito Dr. Oetker

Ripieno:

960 g mezze pesche sciroppate sgocciolate , 2 barattoli
500 g di panna acidula
5 bustine di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
6 dl di panna
3 bustine di Fissante per panna Dr. Oetker

Dekoration:

di mandorle a scaglie , geröstet

1 Preliminari:

Rivestire una teglia con della carta da forno. Chiuderla con una cornice da pasticceria (30 x 40 cm).
Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C****2 Impasto:**

Con uno sbattitore montare le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere lentamente l'olio e la Fanta®. Meschiare la farina e il lievito e incorporarli mescolando brevemente alla velocità minima. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere per ca. 20 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia. Bagnare il pan di Spagna con il succo delle pesche in barattolo.

③ Ripieno:

Tagliare a pezzetti le pesche. Aggiungere la panna acidula e lo zucchero vanigliato. Montare la panna ben ferma con il fissante e incorporarla delicatamente alla panna acidula. Unire poi le pesche e stendere il tutto sul pan di Spagna.
Lasciare in frigorifero per una notte.

④ Decorazione:

Tagliare il dolce in 20 pezzi della stessa dimensione e cospargerli di mandorle.

Consiglio

- Per quantità inferiori, dimezzare l'impasto.
- Per il ripieno si può usare frutta di stagione al posto delle pesche.
- Le mandorle si possono sostituire con zucchero e cannella.