



FETTE DI LATTE PER BAMBINI (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Godimento cremoso con meno grassi
- Legano i liquidi, gli impasti rimangono asciutti e freschi più a lungo
- Esalta il sapore intrinseco degli ingredienti



Suggerimenti

Invece del formaggio cremoso, può essere usato anche il formaggio cagliato.

INGREDIENTI PER 12

PER IL PAVIMENTO

6 Uovo (Uova)

150 g Zucchero cristallino

1 Zucchero alla vaniglia, fatto in casa

1 Sale

150 g All-purpose flour

0.5 Lievito

30 g Cacao in polvere

PER IL RIPIENO

250 g QimiQ Classic,

150 g

100 g Formaggio fresco

25 g Miele

1 Zucchero alla vaniglia, fatto in casa

PREPARAZIONE

1. Per la base: Preriscaldare il forno a 180 °C (forno ventilato). Foderare una teglia con carta da forno. Mettete un foglio di carta da forno sul piano di lavoro e cospargete di zucchero a velo.
2. Inserite l'accessorio scrambler. Aggiungere le uova alla terrina e strapazzarle per 4 min/37 °C/livello 3.
3. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale e sbattere senza misurino per 10 min./livello 3.
4. Aggiungete la farina, il lievito e il cacao in polvere e mescolate per 6 sec./velocità 3. Rimuovere l'accessorio della frusta.
5. Distendere il composto di spugna sulla teglia preparata, spianarlo con una carta da pasticceria e cuocere nel forno preriscaldato per circa 10 minuti. Sciacquare la ciotola di miscelazione.
6. Trasformare il pan di spagna cotto sulla carta da forno zuccherata, staccare con cura la carta da forno, lasciare raffreddare e tagliare in 2 strati.
7. Per il ripieno: mettere l'accessorio della frusta nella ciotola di miscelazione. Aggiungere la panna montata e montare senza misurino a velocità 3 mentre si guarda (ci vogliono circa 30 secondi). Rimuovere l'accessorio per la frusta. Trasferire la panna montata in una ciotola.
8. Inserire l'accessorio della frusta. Aggiungere il QimiQ Classic non raffreddato, il formaggio cremoso, il miele e lo zucchero vanigliato nella ciotola di miscelazione e mescolare per 30 sec./velocità 3.

9. Aggiungere la panna montata e ripiegare per 5 sec./velocità 2. Rimuovere l'accessorio della frusta e mescolare ancora brevemente con la spatola.
10. Trasferire la crema e metterla in frigorifero per circa ½ ora. Mettere una metà della spugna in una cornice da forno, spalmare con la crema e coprire con la seconda metà.
11. Freddare per almeno 4 ore, tagliare in 12 fette e servire.