



SOGNO AL LAMPONE (THERMOMIX)



QimiQ VANTAGGI

- Legano i liquidi, la base del pan di spagna rimane asciutta e fresca più a lungo
- Riduce la decolorazione
- Godimento cremoso con meno grassi



INGREDIENTI PER 1

PER LA BASE DEL PAN DI SPAGNA

6 Uovo (Uova)

6 Aqua

240 g Zucchero

1 Sale

240 g Farina

0.5 Lievito

PER LA CREMA DI LAMPIONI ALLA VANIGLIA

500 g QimiQ Classic Vaniglia,

250 g Yogurt naturale

1 Zucchero

500 g Lampioni, surgelati

PER LA CREMA

750 g

2 Zucchero

PER IL COFANO DI NEVE

5 Bianco dell'uovo

200 g Zucchero

200 g

Zucchero a velo, zum Bestreuen

PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 190 °C (forno ventilato).
2. Per il pan di Spagna, preparare una teglia con carta da forno e una cornice da forno.
3. Inserire l'accessorio per mescolare nella ciotola di miscelazione.
4. Battere le uova con l'acqua per 4 min./37°C/livello 3.
5. Aggiungete lo zucchero e il sale e sbattete senza misurino per 10 minuti / velocità 3 fino a renderlo spumoso.
6. Aggiungere la farina e il lievito, incorporare per 6 sec./velocità 3.
7. Distendere il composto sulla teglia preparata e cuocere per circa 25 minuti.
8. Lasciare raffreddare il pan di spagna.
9. Per la crema di lamponi alla vaniglia: mettere l'accessorio della frusta nella ciotola di miscelazione. Frullare il QimiQ Classic Vanilla non raffreddato per 25 sec./velocità 4 fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere lo yogurt e lo zucchero, mescolare per 15 secondi a velocità 3. Spalmare la crema sulla spugna. Distribuire i lamponi sulla parte

superiore. Sciacquare la ciotola di miscelazione.

Tradotto con www.DeepL.com/Translator (versione gratuita)

10. Per la crema: mettere l'accessorio della frusta nella ciotola di miscelazione. Aggiungere la panna montata e lo zucchero nella ciotola di miscelazione e montare a velocità 3,5 mentre si guarda. Distribuire sulla torta. Sciacquare la ciotola di miscelazione.
11. Per la copertura a neve: foderare una teglia con carta da forno e cospargere spesso con zucchero a velo. Sbattere gli albumi con lo zucchero usando l'accessorio dello sbattitore a velocità 3.5 fino a quando non sono sodi. Distribuire sul vassoio spolverato preparato e cospargere di scaglie di mandorle. Cuocere nel forno preriscaldato a 180 - 200 °C per circa 15 minuti. Lasciare raffreddare e posizionare con cura sopra la torta.
12. Raffreddare per almeno 4 ore (idealmente durante la notte).