



PUNGIGLIONE D'APE (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Godimento cremoso con meno grassi
- Legano i liquidi, l'impasto rimane asciutto e fresco più a lungo
- Preparazione facile e veloce



INGREDIENTI PER 1 BACKRAHMEN 37 X 30 CM

PER LA PASTA

250 g Topfen
75 g Latte
2 Uovo (Uova)
450 g Farina
1 Livieto
150 g Zucchero
75 g

PER LA GUARNIZIONE DI MANDORLE

75 g Zucchero
1.5 Zucchero vanigliato
150 g Burro
45 g Miele
300 g

PER IL RIPIENO

500 g QimiQ Classic Vaniglia,
250 g
120 g Zucchero
180 g Mascarpone

PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 175 °C (forno ventilato). Coprire la teglia con carta da forno e impostare la cornice di cottura su 37 x 30 cm.
2. Per la pasta: mettere la cagliata, il latte, le uova, la farina, il lievito, lo zucchero e l'olio nella ciotola e impostare la velocità di impastamento per 1 minuto. Sciacquare la ciotola di miscelazione.
3. Distendere (rotolare) l'impasto in modo uniforme sulla teglia foderata di carta da forno, secondo le dimensioni della cornice da forno.
4. Per il topping alle mandorle: mettere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il burro e il miele nella terrina e scaldare per 2:30 min/60°C/livello 2.
5. Aggiungo i fiocchi e mescola per 8 sec./fase sinistra/fase 1.
6. Distribuire questo composto in modo uniforme sull'impasto.
7. Mettere nel forno preriscaldato e cuocere per circa 30 minuti.
8. Rimuovere dal forno e lasciare raffreddare.
9. Rimuovere la cornice di cottura e tagliare la torta una volta in orizzontale.
10. Sollevare lo strato superiore con un foglio di alluminio.
11. Posizionare di nuovo il telaio di cottura intorno alla base.

12. Per il ripieno: mettere l'accessorio della frusta nella ciotola di miscelazione. Versare la panna montata e montare a velocità 3 mentre si guarda. Rimuovere l'accessorio per montare e trasferire la panna montata.
13. Riposizionare l'accessorio della frusta e sbattere il QimiQ Classic Vanilla non refrigerato con lo zucchero per 30 sec./livello 3.5 fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il mascarpone e mescolare per 20 sec./velocità 3.5.
14. Aggiungi questo composto alla panna montata, incorporalo e distribuiscilo sulla base.
15. Tagliare lo strato superiore a pezzi e metterlo sopra la crema.
16. Lasciare raffreddare bene per almeno 4 ore.