



Erdbeer-Poke-Up

Dificultate mediu

Țimp de preparare 40 min.

Total timp 13h

Mărime porție 16 portii

Ingredient

Aluat

- 150 g unt, înmuiat, tăiat în bucăți și puțin mai mult pentru ungere
- 180 g zahăr
- 4 ouă
- 180 g lapte
- 250 g făină
- 2 Prețul Salz
- 2 Geh. TL Backpulver

Turnare și finisare

- 500 g căpșuni, 250 g tăiate în sferturi
- 200 g Frischkäse
- 100 g lapte condensat îndulcit (de exemplu, lapte)®
- 200 g smântână
- 20 g zahăr pudră
- 15 g zahar vanilat, de casa
- 1 Pck. Stageteif
- 20 - 30 g produse de patiserie cu bezea, sfărâmate grosier (opțional)

Valori nutriționale pe 1 bucată

Calorii 1333 kJ / 319 kcal

Proteine 5 g

Carbohidrați 33 g

Grăsimi 19 g

Grăsimi saturate 11 g

Fibră 1,1 g

Sodiu 162 mg

Pregăti

Aluat

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Tapetați fundul unei tăvi pătrate cu arc (24 cm) cu hârtie de copt și ungeți marginile.
2. Adăugați unt, zahăr și ouă în bolul de amestecare și amestecați timp de **1 min. / setarea vitezei 4**.
3. Aadauga laptele, faina, sarea si praful de copt, amesteca timp de 10 secunde/viteza 5 si intinde in tava pregatita. Coaceți tortul timp de 25-30 minute (180 ° C) până se rumenesc (testați cu un bețișor și prelungiți timpul de coacere dacă este necesar) și lăsați-l să se răcească în tigaie. Utilizați mânerul unei linguri de lemn pentru a face 20-25 găuri (Ø aprox. 1 cm) în baza aluatului, dar nu străpungeți până la fund. În acest timp, clătiți vasul de amestecare și continuați cu rețeta.

Turnare și finisare

1. Puneți 250 g căpșuni în bolul de amestecare, piure timp de **8 secunde / setare de viteză 8** și glisați în jos cu spatula.
2. Se adauga 100 g crema de branza si lapte condensat, se amesteca timp de **15 secunde/viteza setata 3**, se toarna mai intai in godeuri si apoi se intinde uniform pe toata prajitura. Puneți tortul în frigider timp de aproximativ 8 ore, de preferință peste noapte.
3. **Introduceți accesoriul de agitare**. Aadauga smantana, 100 g crema de branza, zaharul pudra, zaharul vanilat si crema de smantana in bol si bate pana se intareste fara a seta timpul/viteza 3 pana se intareste. **Scoateți accesoriul de agitare**. Răspândiți crema deasupra glazurii de căpșuni și puneți-o în frigider timp de cel puțin 3 ore. Garnisiți tortul de căpșuni cu 250g căpșuni tăiate în sferturi, presărați cu firimituri de bezea dacă doriți și serviți.