



# Felii de smântână stracciatella de căpșuni

Dificultate mediu

Timp de preparare 25 min.

Timp total 2h 30 min.

Mărime porție 20 Stücke

## Ingredient

### Aluat

- 160 g unt, înmuiat, tăiat în bucăți
- 180 g zahăr
- 3 ouă
- 180 g lapte
- 340 g făină
- 10 g Backpulver
- 1 soclu Salz

### Pavaj și finisare

- 130 g Nuss-Nugat-Creme (z. B. Nutella®)
- 1000 - 1200 g capsuni, taiate în jumătăți (vezi tipul)
- 400 g smântână
- 2 Pck. Stageteif
- 600 g smantana
- 15 g suc de lamaie
- 100 g zahăr
- 60 g gelatină gata de utilizare (de exemplu, gelatină fixă sau gelatină instant)
- 200 g așchii de ciocolată (negre)
- Cacao pentru polenizare

### Valori nutriționale pe 1 bucată

Calorii 1802 kJ / 431 kcal

Proteine 8 g

Carbohidrați 45 g

Grăsimi 26 g

Grăsimi saturate 16 g

Fibră 2,5 g

Sodiu 95 mg

### Pregăti

#### Aluat

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Tapetați o foaie de copt adâncă (tigaie grasă) cu hârtie pergament.
2. Adăugați unt, zahăr și ouă în bolul de amestecare și amestecați timp de **1 min.** / **setarea vitezei 4.**
3. Adăugați laptele, făina, praful de copt și sarea, amestecați cu spatula timp **de 20 de secunde** / **setarea vitezei 5** și amestecați din nou cu spatula dacă este necesar. Întindeți aluatul uniform pe foaia de copt pregătită, coaceți timp de 20-25 minute (180 ° C) și lăsați-l să se răcească. În acest timp, clătiți vasul de amestecare.

#### Pavaj și finisare

1. Ungeți baza de aluat cu cremă de nuga și așezați căpșunile aproape împreună cu partea tăiată în jos.
2. **Introduceți accesoriul de agitare.** Adăugați rigidizarea cu cremă și cremă în vasul de amestecare și bateți până se întărește, fără a seta setarea de timp / viteză 3 până când este rigidă.
3. Adăugați smântână, suc de lămâie, zahăr, gelatină și așchii de ciocolată și amestecați timp de 30 sec. **Scoateți accesoriul de agitare.** Răspândiți crema uniform pe baza răcită și răciți timp de 1 oră. Prafuiți tortul cu cacao, tăiați în bucăți și serviți.

### Obiecte utile

cuptor, tavă de copt adâncă (tavă de grăsime), hârtie de copt, frigider

### Recomandări & Sfaturi utile

- Alegeți căpșuni mici sau mijlocii. Greutatea variază în funcție de mărimea căpșunilor. Dacă este necesar, așezați căpșunile deasupra tortului la o distanță puțin mai mare una de cealaltă.