



Miscela Oro Dolce


Ori di Sicilia
Bongiovanni

Tortine Paradiso



12 porzioni



60 min.

INGREDIENTI

Per il biscuit:

300 g albumi (circa 8 albumi)

140 g tuorli (circa 8 tuorli)

180 g zucchero

60 g Miscela Oro Dolce

40 g fecola di patate

60 g burro fuso

5 g lievito per dolci

scorza di 1 limone

per la crema al latte:

300 g panna fresca

100 g latte condensato

5 g gelatina in fogli

per la finitura:

zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Prepara la base.

Riscalda il forno a 190° in modalità statica.

Versa in una ciotola (oppure usa la planetaria) gli albumi, la scorza di limone grattugiata e lo zucchero.

Monta con la frusta fino a che non otterrai una meringa setosa.

Incorpora i tuorli, usando la spatola e con movimenti dal basso verso l'alto.

Setaccia la **Miscela Oro Dolce**, la fecola e il lievito e versali nella massa montata.

Incorpora le polveri con la spatola e con movimenti dal basso verso l'alto.

Infine, aggiungi il burro fuso versandolo sulla spatola e non direttamente nella ciotola.

Incorpora anche il burro fuso con movimenti delicati.

Fodera con carta da forno una teglia di 40/45 cm x 30/35 cm.

Versa in teglia l'impasto e livellalo.

Cuoci la base biscuit per circa 15 o 16 minuti.

Una volta cotta, tirala fuori dal forno, poggia subito sulla base un foglio di carta da forno e un supporto rigido e capovolgi la teglia.

Stacca con delicatezza la carta da forno che hai usato per la cottura e copri subito la base con pellicola.

Mentre la base raffredda, prepara la crema.

Metti la gelatina in ammollo con acqua molto fredda e lascia ammorbidire per 5 minuti.



Monta la panna e poi mettila in frigo.

Scalda 50 g di latte condensato e metti al suo interno la gelatina ammorbidita e ben strizzata.

Mescola bene e poi versala su gli altri 50 g di latte condensato.

Mescola ancora e incorpora il latte condensato con la gelatina, a temperatura ambiente, nella panna montata.

Assembla il dolce.

Stacca la pellicina scura del biscuit e rifila i bordi.

Misuralo e taglialo in due rettangoli uguali.

Sistema il primo rettangolo in uno stampo (lasciandolo sulla carta da forno) di pari dimensioni.

Versa la crema sulla base, pareggiarla e coprila con il secondo rettangolo di biscuit.

Premi leggermente, copri con pellicola e metti il dolce in frigo per non meno di 4 ore.

Trascorso il tempo di riposo, sposta la teglia con il dolce in freezer per circa 40 minuti.

Questo ti aiuterà a porzionarlo, altrimenti sarebbe troppo soffice e difficile da tagliare con precisione.

Infine, ritaglia delle tortine di 4 cm x 9 cm.

Spolvera con zucchero a velo prima di consumarle.

Buon appetito!