



Lamington

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	1 Giorno
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	10
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Pasta biscotto

6 uova

170 g di zucchero

100 g di farina

70 g di maizena

70 g di burro

Lavorare le uova e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Sciogliere il burro e aggiungerlo. Mescolare la farina e la maizena, passarle in un setaccio sopra il composto con le uova e incorporarle.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda umida

Versare il composto nello stampo imburrato e rivestito con carta da forno e trasferirlo sulla griglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda umida 180 °C per 30 Min.

Terminata la cottura, lasciar riposare la pasta biscotto per 10 minuti, quindi trasferirla su una griglia per farla raffreddare, copirla con un panno pulito e lasciarla riposare per tutta la notte.

Glassa

110 ml di acqua

50 g di cacao in polvere

400 g di zucchero a velo

20 g di burro

200 g di cocco in scaglie

Portare l'acqua a ebollizione e toglierla dal fuoco. Aggiungere il cacao in polvere, lo zucchero a velo e il burro e mescolare fino a ottenere un composto uniforme.

Tagliare la pasta biscotto a cubetti di 3 cm. Con una forchetta immergere ciascun cubetto nella glassa, quindi passarlo nel cocco in scaglie e lasciar riposare per alcune ore.





Guarnizione

300 ml di panna

250 g di lamponi

Montare la panna a neve e servirla con i lamponi e i lamington.

Accessori

Griglia

Stampo per torte, 20 × 30 cm

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

