



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 imburato 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

