



# Torta sbriciolata al quark

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 1 Ore  
Tempo di riposo 1 Ore 30 Min.  
Tempo di cottura 30 Min.  
Porzioni 25  
Elettrodomestico Combair HSE dal 2015

## Pasta lievitata

---

400 g di farina  
40 g di zucchero  
21 g di lievito, fresco  
150 ml di latte  
2 uova  
60 g di burro, freddo a dadini  
½ CT di sale

Versare la farina, lo zucchero, il lievito, il latte e le uova in una scodella per impastare e mescolare per 2 minuti alla velocità minima. Aggiungere il burro freddo a dadini e mescolare per altri 4 minuti. Aggiungere il sale e mescolare per altri 4 minuti. Lavorare l'impasto alla massima velocità per 5 minuti. Far lievitare l'impasto nella scodella finché non sarà raddoppiato di volume.

## Streusel

---

400 g di farina  
250 g di burro, freddo  
100 g di zucchero  
1 uovo  
1 albume

Tagliare il burro a dadini e impastarlo con il resto degli ingredienti per ottenere lo streusel. Dall'impasto per lo streusel ricavare tre palline e riporle in frigorifero per circa 1 ora.

## Ripieno al quark

---

4 uova  
1 tuorlo d'uovo  
100 g di zucchero





1 bustina di zucchero  
vanigliato

3 CM di amido di mais

1 limone, succo e scorza

750 g di quark alla panna

500 g di quark semigrasso

In una ciotola versare le uova, lo zucchero, l'amido e lo zucchero vanigliato, quindi mescolare brevemente.

Aggiungere il resto degli ingredienti per il ripieno al quark al composto con le uova e amalgamare bene.

## Torta sbriciolata

---

### **(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus**

Ungere la teglia. Stendere l'impasto lievitato su un po' di farina e rivestire la teglia. Sollevare il bordo dell'impasto lievitato e distribuirvi il ripieno al quark. Grattugiare l'impasto dello streusel ben raffreddato in modo uniforme sopra la farcitura al quark utilizzando una grattugia a grana grossa. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

### **Infornare gli alimenti**

**PizzaPlus 180 °C per 30 Min.**

## Accessori

---

Teglia

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

11.12.2019

