

# Mini cake alla crema chantilly e fragole

5 porzioni



media

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve per l'impasto:

1 confezione di La Soffice Margherita

### Per decorare:

0,5 buste di Crema Chantilly PANEANGELI  
50 g fragole frullate  
200 g panna da montare fredda di frigorifero  
1 confezione di guarnizione alla fragola  
5 fragole per la decorazione  
Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1 Accendi il forno a 165°C. Fodera una lastra da forno (circa 30x40 cm) con carta da forno.
- 2 Versa il contenuto della busta direttamente sulla lastra e cuoci sul ripiano medio del forno per 20 minuti circa.
- 3 Con l'aiuto di un coppa pasta rotondo (diametro 7 cm) taglia la torta raffreddata e ricava 15 dischetti.



- 4 Prepara la crema Chantilly con la panna monta seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e incorpora delicatamente le fragole frullate.

- 5 Con l'aiuto di una tasca da pasticciare distribuisce a ciuffi la chantilly lungo il bordo dei dischi di torta, all'interno dei ciuffi versa 2 cucchiaini di guarnizione alla fragola.



- 6 Completa le tortine sovrapponendo tre dischi di torta con crema e guarnizione, ricavando cinque tortine a tre strati.

- 7 Completa la decorazione con le fragole e lo zucchero al velo.



- 8 Conserva le tortine pronte in frigorifero e consuma entro 48 ore.



- 9 Con i ritagli di pasta puoi ottenere degli ottimi tartufini. Sbriciola la pasta, pesala, aggiungi un terzo del peso di burro, un cucchiaino di confettura a piacere e riponi l'impasto in frigorifero per almeno mezz'ora. Con l'impasto raffreddato forma delle piccole palline e cospargile a piacere con cacao e cocco grattugiato.