

Soffici gelati con crema al formaggio

13 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve per l'impasto:

1 confezione di La Soffice Margherita
100 g Mandorle affettate
PANEANGELI

Per decorare:

250 g formaggio spalmabile
1 scorza grattugiata di limone
150 g zucchero semolato
200 ml panna da montare fredda di frigorifero

- 1 Accendi il forno a 165°C. Fodera due lastre (circa 30x40 cm) con carta da forno.
- 2 Versa metà del contenuto della busta su una lastra, distribuiscilo in modo uniforme e cuoci sul ripiano medio del forno per 12 minuti circa.
- 3 Versa il contenuto della busta rimasto sulla seconda lastra, distribuiscilo in modo uniforme, cospargi le mandorle affettate e cuoci sul ripiano medio del forno per 12 minuti circa.
- 4 Con l'aiuto di un coppa pasta rotondo (diametro 8 cm) taglia da ogni torta raffreddata 13 dischi.
- 5 Sbriciola i ritagli con un colapasta.
- 6 Per la crema, versa in una terrina il formaggio spalmabile, lo zucchero, la scorza di limone e lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 2-3 minuti circa, fino ad ottenere una crema omogenea.
- 7 Versa la panna fredda di frigorifero in una terrina, montala con lo sbattitore elettrico alla massima velocità e incorporala alla crema di formaggio.



cameo

- 8 Con l'aiuto di una tasca da pasticciere distribuisce la crema sul fondo dei dischi senza le mandorle, sovrappone i dischi con le mandorle lasciandole nella parte alta.
- 9 Copre la crema con l'impasto sbriciolato, dispone i dolci su un vassoio e ponili in congelatore per 1 ora e mezza
- 10 Conserva i dolci pronti in congelatore e consumali entro 48 ore.
- 11 Con l'impasto sbriciolato puoi ottenere degli ottimi tartufini. Pesa le briciole, 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.

