

Torta circo

32 porzioni



media

● up to 60 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

2 confezioni di La Soffice al Cioccolato

Per farcire e decorare:

2 confezioni di Preparato per Mousse al cioccolato
350 ml latte freddo di frigorifero
Zucchero al Velo PANEANGELI per cospargere
Fantasie di Zucchero PANEANGELI
Matite Brillanti PANEANGELI
2 confezioni di Decorazioni Fantasia PANEANGELI

- 1 Versa le 2 torte su 2 lastre da forno (30x40 cm) foderate con carta da forno leggermente imburata, cuoci una lastra per volta sul ripiano medio a 165°C per 18-20 minuti circa.
- 2 Togli la carta da forno da uno strato di torta, trasferiscilo su un vassoio sufficientemente grande, prepara la mousse con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e spalmare la mousse sul primo strato di torta (serbandone 100 g per il bordo).
- 3 Copri con il secondo strato di torta tenendo la parte aderente alla carta da forno verso l'alto, toglì la carta da forno e premi leggermente l'impasto.
- 4 Distribuisci la mousse rimasta sul bordo della torta e con una forchetta crea delle righe decorative.
- 5 Stampa lo stancil per creare il tendone, incollalo su un cartoncino, ritaglia la sagoma del tendone togliendo la parte interna.
- 6 Appoggia il cartoncino sul dolce, spolverizza di zucchero al velo l'interno della sagoma, quindi rimuovi delicatamente il cartoncino.



cameo

- 7 Decora il tendone con le matite brillanti. Rifornisci la torta con le fantasie di zucchero e gli animaletti di zucchero.

Conserva in frigorifero e consuma entro 24 ore.

