


Torta con cocco e melograno

circa 12 porzioni

 media up to 60 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di La Soffice Margherita

Per farcire e decorare:

1 busta di Crema Pasticcera PANEANGELI
250 ml latte
150 g Dolceneve PANEANGELI
450 ml latte freddo
50 g cocco rapè
1 melograno
foglie di menta fresca

- 1 Preparare la torta margherita seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2 Preparare la crema con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 3 Preparare la Dolceneve con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 4 Preparare la crema chantilly incorporando alla crema pasticcera $\frac{1}{4}$ di dolceneve montata.
- 5 Tagliare la torta raffreddata in 2 strati, distribuirvi la crema chantilly e ricomporre il dolce.
- 6 Ricoprire la torta con la dolceneve rimasta e spolverizzarla con il cocco rapè.
- 7 Decorare, infine, con i chicchi di melograno e qualche ciuffetto di menta.

Conservare la torta in frigorifero.