

Torta decorata con neve di pasta di zucchero

6 - 8 porzioni

media

up to 120 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di La Soffice Margherita

Per decorare:

1 confezione di Pasta di Zucchero

stesa PANEANGELI

1 confezione di Colori per dolci Rosso

PANEANGELI

colla alimentare

- 1 Rivesti uno stampo circolare apribile di 19 cm di diametro con la carta forno.
- 2 Versa il contenuto de la Soffice Margherita.



- 3 Cuoci nel ripiano basso del forno per 45 minuti a 165 °C.



- 4 Nel frattempo prepara le decorazioni. Srotola la Pasta di Zucchero stesa, segna approssimativamente la dimensione dello stampo della torta e ritaglia tutt'intorno un contorno frastagliato che rappresenterà la neve.



- 5 Con la pasta di zucchero in eccesso realizza le altre decorazioni. Lascia da parte una piccola porzione bianca e colora il resto con il Colore per Dolci rosso. Userai tutto per realizzare i bastoncini e il fiocco.

- 6 Per i bastoncini: realizza dei cordoncini di pasta di zucchero di sezione circolare bianchi e rossi, intrecciane uno bianco e uno rosso.



- 7 Tagliali di varie dimensioni e piega il manico del bastoncino.



- 8 Per il fiocco: stendi con un matterello la pasta di zucchero rossa. Ritaglia 3 strisce larghe 2 centimetri e lunghe circa 15 centimetri e una quarta lunga circa 8 centimetri. Utilizza il tubo di plastica contenuto nella confezione della pasta di zucchero, taglialo con le forbici in vari pezzettini e usatelo come supporto per il fiocco. Realizza 3 nastri a forma di "8" e uno circolare.



- 9 Componi il fiocco incrociando i tre nastri e concludendo con quello circolare.

- 10 Fai essiccare un'oretta la pasta di zucchero prima di togliere i supporti.

11 Sforna e fai raffreddare la torta.

12 Livella il colmo con un coltello.



13 Distribuisci la Colla alimentare.



14 Posiziona la copertura di pasta di zucchero stesa precedentemente ritagliata. Modella la torta con le mani.



15 Ricava dalla pasta di zucchero rossa una striscia lunghe circa 25 cm e incollala sulla pasta di zucchero per creare il nastro.



16 Incolla anche il fiocco e infine i bastoncini.

Conservare in luogo asciutto e consumare entro 48 ore.