

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.