

Torta di compleanno agli agrumi

32 porzioni



media

up to 40 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

2 confezioni di La Soffice agli Agrumi

Per farcire e decorare:

300 g formaggio spalmabile
150 g Gelatina di arance con scorzette preparata con Fruttapec 1:1
200 ml panna montata
Fantasie di Zucchero PANEANGELI
6 candeline a piacere

- 1 Versa gli impasti in una tortiera del diametro di 26 cm, con il fondo foderato con carta da forno, livella e cuoci sul ripiano più basso del forno elettrico (ripiano medio per il forno a gas) preriscaldato (elettrico e a gas: 165°C, ventilato: 155°C) per 60-70 minuti.
- 2 Dalla torta raffreddata e sfornata taglia il lieve strato di superficie scura.
- 3 Posiziona la torta su un piatto da portata e taglia uno strato di pasta spesso circa 1 cm. Sbriciola lo strato tagliato attraverso un colino.
- 4 Per la crema, versa in una terrina il formaggio spalmabile, la gelatina di arance e amalgama insieme.
- 5 Incorpora delicatamente con una frusta a mano la panna montata al composto di formaggio.
- 6 Distribuisci la crema sulla torta e ponila in frigorifero.
- 7 Prima di servire decora la torta con le fantasie di zucchero e le candeline.
- 8 Conserva la torta pronta in frigorifero e consumala entro 48 ore.



cameo



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde
