

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 sformata 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 amalgamale 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.