

Torta di Natale in vasetto

8 vasetti

facile

up to 120 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta al Cacao
3 uova
125 g burro a temperatura ambiente
80 ml latte

Per farcire:

1 confezione di Colori per dolci Blu PANEANGELI
1 confezione di Colori per dolci Rosso PANEANGELI
1 confezione di Colori per dolci Giallo PANEANGELI
60 g albumi
120 g Zucchero al Velo PANEANGELI
1 pizzico di sale
succo di limone
100 g Dolceneve PANEANGELI
150 g formaggio spalmabile
150 ml latte freddo

Preliminari:

Procurati dei vasetti di vetro puliti per impiattare il dolce, dei nastri e degli scampoli per decorare la confezione.

1 Versa la miscela:

Versa nella terrina la miscela per la torta al cacao, il burro, le uova e il latte.

2 Lavora con lo sbattitore:

Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 4 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.



3 Prepara la tortiera:

Imburra ed infarina il fondo della tortiera, diametro 24 centimetri. Versa l'impasto nella tortiera e livella con il dorso di un cucchiaio.

4 Cuoci la torta:

Cuoci nel ripiano inferiore del forno per 30-40 minuti a 175 C°.



5 Prepara le meringhette:

Per le meringhe, in una terrina monta gli albumi a neve durissima aggiungendo metà dello zucchero al velo setacciato, il sale e succo di limone. Incorpora delicatamente con un cucchiaino il rimanente zucchero al velo setacciato.

6 Forma le meringhette:

Con l'aiuto della sac a poche forma le meringhette su un foglio di carta forno.

7 Cuoci le meringhette:

Cuoci le meringhe nella parte media del forno preriscaldato a 75-100°C per 2 ore, tenendo lo sportello del forno socchiuso in modo che la meringa si asciughi bene e in modo uniforme. Al termine della cottura spegni il forno, chiudi lo sportello e lascia raffreddare prima di togliere le meringhe.

8 Sbriciola la torta:

Una volta raffreddata, sbriciola la torta in una terrina.



9 Prepara la Dolceneve:

Prepara la dolceneve versando la busta di preparato in una terrina insieme al latte freddo e al formaggio spèalmabile. Mescola a bassa velocità con lo sbattitore per 30 secondi e alla massima velocità per 3 minuti.

10 Colora la Dolceneve:

Colora metà crema con il colorante rosso e l'altra metà con il colorante blu e giallo per ottenere il verde. Metti le creme in due sac a poche con bocchetta a stella.



cameo

11 Forma i vasetti:

Prendi un vasetto di vetro e componi il dolce facendo un primo strato di torta, poi la crema verde, ancora torta, crema rossa, torta e per finire le meringhette intere. In alternativa alle meringhe, potete concludere con uno strato di riccioli di cioccolato.

12 Conserva i dolci:

Conserva i dolci pronti in frigorifero e consumali entro 24 ore.

Idea di presentazione:

Presenta il barattolo su un piattino bianco e aggiungi un fiocco o un bigliettino di auguri.

