

# Torta di Natale in vasetto

8 vasetti



facile

up to 120 Min.



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

- 1 Versa nella terrina la miscela per la torta al cacao, il burro, le uova e il latte. Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 4 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.



- 2 Imburra ed infarina il fondo della tortiera, diametro 24 centimetri. Versa l'impasto nella tortiera e livella con il dorso di un cucchiaio. Cuoci nel ripiano inferiore del forno per 30-40 minuti a 175 C°.



## 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

- 3 Una volta raffreddata, sbriciola la torta in una terrina.



- 4 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.
- 5 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.
- 6 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.
- 7 Con l'aiuto della sac a poche forma le meringhette su un foglio di carta forno. 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 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.

Conserva i dolci in frigorifero e consuma entro 24 ore.

## Idea di presentazione:

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