


Torta fresca variegata al Limone

circa 8 porzioni

 media up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Preparato per
Torta Fresca e Cremosa al
Limone
300 ml latte
100 ml acqua
50 g burro o (margarina non
spalmabile)
1 matura pesche
limoni

Seguire i preliminari come indicato sul retro della confezione del Preparato per Torta fresca al Limone.

1 Preparazione della torta:

Preparare il fondo torta, la crema di pasticceria e la gelatina istantanea seguendo le istruzioni riportate sul retro della confezione. Per ottenere l'effetto variegato, spalmare 1/3 della crema in modo irregolare sul fondo e distribuirvi con l'aiuto di un cucchiaino metà della gelatina. Ripetere l'operazione con un altro terzo della crema e la gelatina rimasta. Per ultimo distribuirvi la crema rimanente e livellarla.

2 Finitura:

Sbucciare la pesca, tagliarla a fettine e disporla sulla torta. Infine decorare la torta con fettine di limone.