


Torta margherita farcita al cioccolato

circa 12 porzioni

   media up to 40 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di La Soffice
Margherita

Ingredienti per la farcitura:

1 busta di Preparato per Crema
al Cioccolato PANEANGELI
250 ml latte
200 ml panna montata
6 cucchiari di acqua calda
50 g zucchero semolato
5 cucchiari di Rum

- 1** Preparare la torta seguendo le istruzioni riportate sul retro della confezione.
- 2** Preparazione della farcitura:

Preparare la crema al cioccolato con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e incorporare delicatamente la panna montata.
- 3** Tagliare orizzontalmente la torta raffreddata in 3 strati. Bagnare lo strato inferiore con la bagna, preparata sciogliendo lo zucchero in 6 cucchiari di acqua calda e aggiungendo il rum; spalmarvi metà della crema pasticcera al cioccolato, sovrapporre il secondo strato, ripetere l'operazione e ricomporre il dolce.
- 4** Finitura:

Cospargere la torta con zucchero al velo.

Conservare in frigorifero.