


Torta Margherita senza glutine glassata al cioccolato

12 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Torta Margherita Senza Glutine
3 uova grandi
200 ml panna da montare
100 g mandorle *
100 g pistacchi *
1 scorza grattugiata di limone

Per la decorazione:

125 ml panna
150 g cioccolato fondente *
40 g miele di acacia
20 g burro
frutta fresca
Zucchero al Velo spargitore
PANEANGELI
*idoneo se riporta "senza glutine" in etichetta come da Reg CE 41/2009

- 1 Prepara la torta con le uova e la panna come indicato sulla confezione.
- 2 Trita grossolanamente mandorle e pistacchi.
- 3 Aggiungi mandorle, pistacchi e scorza di limone nella ciotola dell'impasto ed amalgama delicatamente.
- 4 Versa l'impasto in una tortiera (diametro 24 cm) con il solo fondo foderato con carta da forno.
- 5 Cuoci nella parte bassa del forno preriscaldato a 180°C per circa 40/45 minuti.
- 6 Sforna la torta, lasciala riposare 10 minuti e togliila dallo stampo, quindi falla raffreddare completamente.
- 7 Scalda la panna fino a quando comincia a bollire e toglila dal fuoco. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione incorpora in sequenza il cioccolato tritato, il miele ed infine il burro.



cameo

- 8 Lascia raffreddare cinque minuti la glassa, quindi distribuiscila sulla torta in modo uniforme.
- 9 Distribuisci la frutta e qualche pistacchio sulla torta. Conserva la torta in frigorifero fino al momento di servirla.
- 10 Conserva l'eventuale torta avanzata in frigorifero e consuma entro 48 ore.

