

Torta Muu Muu

24 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di La Soffice al Cioccolato

1 confezione di La Soffice Margherita

Per farcire:

2 vasetti Muu Muu Cioccolato

- 1 Fodera con carta da forno leggermente imburrata, 2 lastre da forno (30x40 cm).
- 2 Versa per prima metà della busta di soffice al cioccolato, formando delle macchie ben distanziate su una teglia e poi riempi gli spazi vuoti versando metà della busta di soffice margherita.
- 3 Ripeti l'operazione con la seconda teglia.
- 4 Cuoci una lastra per volta sul ripiano medio del forno a 165°C per 18-20 minuti circa.
- 5 Togli la carta da forno da uno strato di torta e trasferiscilo su un vassoio sufficientemente grande.
- 6 Spalma il budino Muu Muu sul primo strato di torta e copri con il secondo strato di torta tenendo la parte aderente alla carta da forno verso l'alto; toglì la carta da forno e premi leggermente l'impasto.
- 7 Conserva in frigorifero e consuma entro 24 ore.