

# Torta pagliaccio con confettura e marshmallows

32 porzioni



media

up to 40 Min.



## Ingredienti:

### Ingredienti:

2 confezioni di La Soffice Margherita

### Per farcire e decorare:

1 confezione di Crema Pasticcera

PANEANGELI

500 ml latte

75 g confettura di fragole setacciata

1 confezione di Zuccheri glitterati

cioccolato fondente fuso

150 g caramelle marshmallow per il bordo

- 1 Versa gli impasti in una tortiera del diametro di 26 cm, livella e cuoci sul ripiano più basso del forno elettrico (ripiano medio per il forno a gas) preriscaldato (elettrico e a gas: 175°C, ventilato: 165°C) per 55-65 minuti.
- 2 Prepara le buste di crema con il latte come indicato sulla confezione. Taglia la torta raffreddata in due strati, disponi lo strato inferiore su un piatto sufficientemente grande, distribuisce la crema e ricomponi la torta.
- 3 Setaccia la confettura utilizzando un colino. Con l'aiuto di un pennellino delinea i tratti del volto del pagliaccio (capelli, occhi, naso e bocca), riempiendoli anche al loro interno.
- 4 Spolverizza la superficie della torta con lo zucchero al velo. Quando lo zucchero al velo sarà assorbito dalla confettura, crea il bordo dei tratti del volto con il cioccolato fuso.
- 5 Riempi delicatamente i tratti con gli zuccheri glitterati e premili leggermente con l'aiuto di un cucchiaino in modo da attaccarli. Con il cioccolato fuso rifinisci la bocca.



cameo

- 6 Distribuisci la confettura rimasta sul bordo della torta, taglia a metà nel senso della lunghezza i marshmallows e disponili lungo il bordo terminando la decorazione. Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 48 ore.

