

Torta per la mamma con frosting al cioccolato

circa 8 porzioni

 facile up to 60 Min.

Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per
Torta al Cacao
125 g burro morbido
3 uova
100 ml latte
scorza grattugiata di un'arancia

Per farcire e decorare:

225 g Zucchero al Velo
PANEANGELI
200 g burro morbido
1 cucchiaio di latte
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di Estratto di
Vaniglia in Bacca PANEANGELI
150 g cioccolato fondente fuso
Fantasie di Zucchero
PANEANGELI
Cuoricini di Cioccolato
PANEANGELI

- 1 Versa in una terrina la miscela, aggiungi il burro a pezzetti, le uova, il latte, la scorza grattugiata di un'arancia e sbatti con le fruste elettriche alla massima velocità per 4 minuti.
- 2 Versa l'impasto in uno stampo quadrato di 20x20 cm, rivestito con carta da forno, livella e inforna a 175°C statico per circa 40/50 minuti.
- 3 Per il frosting, setaccia lo zucchero al velo in una terrina, aggiungi il burro morbido a pezzetti, il sale, il latte e inizia a lavorare con uno sbattitore.
- 4 Dopo qualche minuto aggiungi l'estratto di vaniglia e continua a sbattere fino ad ottenere un composto liscio e spumoso.
- 5 A questo punto, incorpora il cioccolato fondente fuso.
- 6 Distribuisci il frosting sulla torta raffreddata, formando delle piccole onde con l'aiuto di un cucchiaio.
- 7 Completa la torta, decorando con le fantasie di zucchero e i cuoricini di cioccolato.



cameo

- 8 Conserva l'eventuale torta avanzata in frigorifero, e consumala entro 24 ore.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde