


Torta per San Valentino in pasta di zucchero

circa 12 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve per l'impasto:

1 confezione di Preparato per
Torta Margherita
125 g burro
80 ml succo d'arancia
3 uova (60-65g)
scorza grattugiata di un'arancia

Per farcire e decorare:

100 g marmellata di arancia
1 confezione di Pasta di Zucchero
stesa PANEANGELI
1 confezione di Colori per dolci
Rosso PANEANGELI
colla alimentare
1 confezione di Fantasie di
Zucchero PANEANGELI
cioccolato fondente fuso

- 1 Prepara l'impasto con le uova, il burro, il succo e la scorza d'arancia, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2 Versalo in uno stampo a forma di cuore (diametro 26 cm) foderato con carta da forno e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti.
- 3 Cospargi la torta raffreddata con la marmellata e ricoprila con la pasta di zucchero già stesa.
- 4 Colora di rosso i ritagli e crea due cuori e il cordoncino.
- 5 Decora la torta applicando con la colla le fantasie di zucchero, i cuori rossi e il cordoncino. Termina con la scritta Buon San Valentino.
- 6 Conserva il dolce in frigorifero e consuma entro 48 ore.