

Torta pulcino con albicocche e cocco

24 porzioni



elaborata

● up to 60 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

2 confezioni di La Soffice agli Agrumi
100 g cocco grattugiato

Per farcire:

300 ml panna da montare
30 g zucchero semolato
200 g albicocche (fresche o sciroppate) denocciate
40 g cocco grattugiato

Per decorare:

500 ml panna da montare
50 g zucchero
20 g cocco grattugiato
cioccolato fuso

- 1 Accendi il forno a 165°C. Imburra ed infarina il fondo di uno stampo per torta (diametro 28 cm). Apri le buste, versa l'impasto in una terrina e incorpora il cocco grattugiato. Versa l'impasto nello stampo e livellalo.
- 2 Cuoci sul ripiano inferiore del forno per 60 minuti circa. Puoi verificare la giusta cottura infilando uno stecchino nel centro del dolce: se resta pulito il dolce è cotto.
- 3 Taglia la torta raffreddata in 3 strati tenendo quello centrale spesso circa 1 cm. Trasferisci lo strato inferiore su un piatto da portata. Sbriciola con un colino lo strato di pasta centrale e aggiungi 40 g di cocco.
- 4 Monta 300 g di panna con 30 g di zucchero, incorpora 40 g di cocco grattugiato, le albicocche (serbando 1/4 di albicocca per la decorazione) tagliate a dadini e farcisci la torta.
- 5 Monta 500 ml di panna con 50 g di zucchero e ricopri la torta. Distribuisci l'impasto sbriciolato sulla torta in modo da creare il pulcino con il suo guscio. Premi delicatamente le briciole in modo che aderiscano bene alla panna. Rifornisci i contorni e crea i tratti del pulcino con il cioccolato fuso. Termina la decorazione con il pezzo di albicocca serbato.



cameo

- 6 Conserva in frigorifero e consuma entro 48 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