


# Torta su stecco

circa 12 porzioni

   media up to 40 Min.

- 1 Versare il contenuto della busta in una terrina, tagliare la pera a pezzetti e aggiungerla all'impasto mescolando bene.
- 2 Distribuire l'impasto in uno stampo di silicone già porzionato in fette e cuocere nella parte inferiore del forno a 150°C per 50 minuti.
- 3 Decorare le fette di torta raffreddate con le matite al cioccolato e le fantasie di zucchero.
- 4 Completare le fette inserendo alla base, uno stecchino da ghiacciolo.

## \*Il consiglio del Pasticciere:

In sostituzione dello stampo in silicone suddiviso in fette, si può utilizzare uno stampo in silicone diametro 26 cm, seguendo le stesse indicazioni per la cottura.

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di La Soffice al Cioccolato

Matite al cioccolato

1 confezione di Fantasie di Zucchero PANEANGELI

1 pera