


# Tortine a forma di calza della Befana

circa 6 porzioni

 media

 up to 60 Min.



Procurati un taglia biscotto a forma di calza di circa 10 cm di altezza e 7 cm di larghezza, una sac a poche con bocchetta a stella piccola.

Preriscalda il forno a 175°C.

- 1 Versa nella terrina la miscela per la torta margherita, il burro, le uova e il latte.



- 2 Lavora con lo sbattitore alla massima velocità per circa 4 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Imburra ed infarina il fondo della teglia. Versa l'impasto in una teglia e livella con il dorso di un cucchiaio.

## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta Margherita  
125 g burro  
uova  
80 ml latte a temperatura ambiente

### Per la decorazione:

200 g Dolceneve PANEANGELI  
300 ml latte freddo di frigorifero  
180 g burro a temperatura ambiente  
1 confezione di Perline morbide PANEANGELI  
1 confezione di Lettere e Numeri di Cioccolato PANEANGELI  
cioccolato fondente fuso  
1 confezione di Colori per dolci Blu PANEANGELI  
1 confezione di Colori per dolci Rosso PANEANGELI  
1 confezione di Colori per dolci Giallo PANEANGELI

- 3 Cuoci sul ripiano inferiore medio del forno per 40 - 50 30 minuti a 175°C. Verifica la cottura infilando uno stecchino nel centro della torta: se resta pulito la torta è cotta. Lascia raffreddare la torta prima di procedere. Con il tagliabiscotti a forma di calza coppa la torta e ricavare 6 tortine. Conserva i ritagli della torta potrai realizzare dei buonissimi Cake Pops. <http://www.paneangeli.it/ricetta/-/ricetta/Cake-pops>



- 4 Prepara la dolceneve: in una terrina a sponde alte versa il latte freddo di frigorifero ed il burro a temperatura ambiente, aggiungi la polvere e mescola a bassa velocità con lo sbattitore elettrico per 30 secondi. Sbatti per 4-5 minuti alla massima velocità, fino a quando la crema è ben montata.
- 5 Dividi la crema al burro in tre ciotole, tienine una bianca. Colora le altre due con i colori per dolci in modo da ottenere della crema verde e della crema rossa. Prepara anche la sac a poche con una bocchetta a stella piccola.



- 6 Ricopri le tortine con la crema al burro alla vaniglia realizzando la decorazione con la sac a poche, aggiungi quindi altre decorazioni: le Perline morbide e dei disegni con il cioccolato fuso, ad esempio per ricreare un effetto trapunta.



- 7 Aggiungi le iniziali dell'ospite su ogni tortina usando le Lettere e Numeri di Cioccolato.





cameo

Le tortine sono pronte per essere servite come un dessert personalizzato e dedicato alla festa dell'Epifania.

Conserva il dolce in frigorifero e consumalo entro 48 ore.



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