

Trancetti al cioccolato con frutti di bosco

12 porzioni



facile

up to 40 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di La Soffice al Cioccolato
100 g Dolceneve PANEANGELI
150 g mascarpone
150 ml latte freddo di frigorifero
250 g frutti di bosco rossi e neri
Decorazioni al gusto Cioccolato PANEANGELI
1 confezione di Perline morbide PANEANGELI

- 1 Accendi il forno a 165°C. Fodera la lastra del forno (circa 30x40 cm) con carta da forno.
- 2 Versa il contenuto della busta direttamente sulla lastra.
- 3 Cuoci sul ripiano medio del forno per 22 minuti circa.
- 4 Con l'aiuto di coppa pasta rotondi e quadrati (diametro 4 cm) taglia la torta raffreddata.
- 5 Prepara la dolceneve con il mascarpone e il latte freddi di frigorifero nel modo indicato sulla confezione, sbattendo con lo sbattitore elettrico per 3 minuti.
- 6 Con la tasca da pasticciere farcisci con la crema ogni pasticcino e termina la decorazione con i frutti di bosco, le decorazioni al gusto cioccolato e le perline morbide.
- 7 Conserva in frigorifero e consuma entro le 48 ore



cameo

- 8 Con i ritagli di pasta puoi ottenere degli ottimi tartufini. Sbriciola la pasta, pesala, aggiungi un terzo del peso di burro, un cucchiaio di confettura a piacere e riponi l'impasto in frigorifero per almeno mezz'ora. Con l'impasto raffreddato forma delle piccole palline e cospargile a piacere con cacao e cocco grattugiato.

