

Torta camicia – <u>Visualizza sul sito</u> di Rosa

torte decorate - torta camicia - pasta di zucchero

La base è composta da una torta margherita semplice e una al cacao.



vedi <u>torta a cappello</u> Per ottenere l'effetto marmorizzato ho versato nella teglia ricoperta con carta forno l'impasto della margherita al cacao e sopra quello della margherita semplice miscelando con una forchetta. Ho infornato a 180° per 30' circa (fate la prova stecchino)La farcitura è di crema di ricotta con gocce di cioccolato e mischiata con la panna. Ho inumidito con una bagna al liquore e rivestito con pasta di zucchero.





Vai alla discussione sul forum