



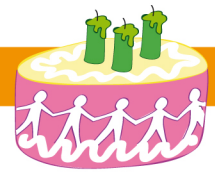
Torta canestro con farfalla - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



La Bimba di una mia carissima amica compie oggi gli anni. Auguri, Barbara!

Andiamo al procedimento:

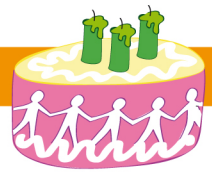
Base di [torta al cioccolato](#) in dose raddoppiata, tagliata in 3 strati da farcire. Primo strato crema simil ferrero rocher di cui [trovate un eloquente passo passo di Silvia QUI](#), con aggiunta di noccioline intere e a granella, secondo strato di Nutella, terzo strato come il primo.



Copertura liscia di panna su cui ho poi eseguito la lavorazione a canestro. Finalmente la panna regge bene dopo gli studi miei e di Line sul pannafix ... che non usiamo Bastano infatti 3 grammi di neutro per 500 ml di panna e si stabilizza che è una meraviglia Farfalla di cioccolato eseguita seguendo [il preziosissimo passo di Cristelar](#)

Io ne ho piazzato solo una, ma non so se le altre vi troveranno posto piu tardi







[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it