

Questa pagina è stata realizzata per aiutarvi nella preparazione di una torta fatta in casa.

## Procedimento



**prendere 1 strato di pan di Spagna alto circa 6 cm tondi o rettangolari.**



**tagliare il pan di Spagna a metà**



**inzuppare il pan di Spagna con liquore alchermes leggero circa 5-6 gradi (si consiglia di allungarlo con acqua e zucchero). spalmarci uno strato di crema pasticcera o panna e aggiungere**



**sopra dei cioccolatini.**



**capovolgere sopra, l'altro strato di pan di Spagna ben inzuppato.**



**spalmare della crema pasticcera attorno per attaccare delle noccioline o delle scagliette di cioccolato.**



**metterci la granella**



**capovolgere la torta sopra un cartone con carta pizzo di adeguate dimensioni**



**spalmare accuratamente della panna è decorare a piacere**

attrezzatura per il laboratorio decorazioni a sacchetto