

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