



TORTA VALSER

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE

INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 600
UOVA	g 300
CANNELLA IN POLVERE	g 4
FARINA "DEBOLE"	g 400

PREPARAZIONE

Montare DOLCE VARESE, burro, uova e cannella in planetaria con frusta a fili grossi per 5 minuti circa.
Aggiungere la farina mescolando delicatamente.

FARCITURA

INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI	Q.B.
--------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare con sac à poche, in una tortiera imburata ed infarinata, uno strato uniforme di pasta.

Formare un leggero bordino ed una grigliatura.

Depositare quindi negli spazi vuoti la CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.

Cuocere a 180-190°C per 30-35 minuti e comunque fino a completa doratura.

Lasciar raffreddare leggermente e sformare.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare l'impasto sostituendo il burro con pari peso di margarina.