



TORTA HEIDI AL LAMPONE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BASE

INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA INTERE	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 3 minuti circa.

FARCITURA

INGREDIENTI

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

FINITURA

INGREDIENTI

MANDORLE AFFETTATE	Q.B.
--------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

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

Formare un bordino ed una grigliatura sufficientemente larga distanziando ogni striscia di circa 3 cm.

Depositare quindi negli spazi vuoti una quantità sufficiente di CONFETTURA EXTRA di LAMPONI.

Decorare il bordo con mandorle affettate.

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire la CONFETTURA DI LAMPONI con la FARCITURA.