La qualità piace!

BLACK SOFT - Torta tenerina

KOMPLET BLACK SOFT

BLACK SOFT	1.000 g
Burro fuso	400 g
Uova	650 g
Cioccolato sciolto	400 g
Totale	2.450 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità il tutto per 3 minuti ca. Colare in stampi unti all'altezza di cm 2.

COTTURA: 180°c per 20 minuti ca. Rotor 160°.



