

# VALBELLA SOFT - Torta russa

|               |         |
|---------------|---------|
| VALBELLA SOFT | 600 g   |
| Uova          | 600 g   |
| Zucchero      | 600 g   |
| Burro morbido | 300 g   |
| BELMONTE RUM  | 30 g    |
| Totale        | 2.130 g |

## Lavorazione:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla massima velocità per 10 minuti circa. Aggiungervi poi:

Amaretti in granella

Mescolando per un ulteriore minuto. In stampo foderato di pasta sfoglia, guarnito con DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA, colare l'impasto ottenuto per i due terzi dello stesso. Decorare con mandorle affettate. Completare con una spolverata di zucchero a velo.

Cottura: 180°C per 60 minuti. Rotor 160°. Lasciar raffreddare capovolta, decorare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



*La qualità piace!*



info@komplet.com  
www.komplet.com