La dualità piace

DOLCEMARGHERITA - Torta pere e cioccolato

KOMPLET DOLCEMARGHERITA

DOLCEMARGHERITA	1.000 g
Pasta di Mandorle	500 g
Burro	500 g
Uova	500 g
Cioccolato bianco sciolto	200 g
Totale	2.700 g
Aggiungere mescolando lentamente	
DELIFRUIT CLASSIC PERA	600 g
GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	100 g
Totale Aggiungere mescolando lentamente	700 g

Lavorazione:

Montare burro e pasta di mandorle in planetaria con spatola a media velocità per 2 minuti ca. Aggiungervi i restanti ingredienti e montare per ulteriori 5 minuti.

Aggiungere mescolando brevemente: Delifruit Pera e Goccine di cioccolato

Colare su stampo unto ed infarinato fino ai ¾.

Cottura Rotor 160°C per 45 min. ca. Stampi da gr.



