La qualità piace!

MANDELSOFT - Torta Pere e Lamponi

Frolla

MANDELSOFT	400 g
JOGOSOFT	600 g
Burro	400 g
Uova	200 g
Farina tipo "0"	300 g
Totale Frolla	1.900 g
Farcitura	
DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE	500 g
DELIFRUIT CLASSIC PERA	800 g
Totale Farcitura	1.300 g

Lavorazione:

Frolla: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una frolla.

Foderare uno stampo unto h 2 cm e lungo 30 cm, stendere sul fondo Delifruit Lampone e riempiere fino all'orlo con Delifruit Pera. Coprire con altro strato di frolla e cuocere a 190°C per 25-30 minuti. Rotor 170°.

Decorare a piacere con pere cotte e zucchero a velo o POLVERE NEVE EXTRA.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.



