



TORTA CACAO E PERE

BLACK SOFT	1000 g
Uova	400 g
Olio di semi	500 g
Acqua	50 g
Farina di mandorle	50 g
DELIFRUIT PERA	900 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne la pera) per 10 min. ca. con frusta a media velocità. Colare in stampi unti diametro 18 cm (350 g)
Depositare **DELIFRUIT PERA** ad anello sopra l'impasto. Decorare con mezza pera sciroppata centrale.

Cottura: 165° C per 30 minuti circa.

Quando fredda gelatinare con **BELNAP** e decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!