

TORTA PERE E STREUSEL

Base al cacao:

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	200 g
Acqua	200 g

Modalità d'impiego:
Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 min circa, sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Granella alle mandorle:

KOMPLET Mandelsoft	700 g
Burro morbido	200 g

Modalità d'impiego:
Mescolare in planetaria a bassa velocità con spatola fino ad ottenere un composto granuloso.

Composizione: Colare in tortiera unta la base al cacao all'altezza di 2 cm.

Guarnire con **Delifruit Xtra Pera 10/10.**

Ricoprire con la granella alle mandorle (circa 2 cm) e decorare con noci spezzate.

Cottura: Statico 190°C per 35 min circa. Rotor 175°C.

La qualità piace!