

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta romantica per S. Valentino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PASTA DI ZUCCHERO nera -
PASTA DI ZUCCHERO rosa -
PASTA DI ZUCCHERO bianca -
GELATINA
PERLINE DI ZUCCHERO

Volete stupire la vostra dolce metà con una torta bellissima e decisamente stilosa? Non è così difficile ed il risultato lascerà il vostro Amore a bocca aperta.

Utilizzate questo tutorial per decorare la torta per S. Valentino o per qualsiasi altra ricorrenza romantica, Francesca vi spiega passo passo come procedere.