

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.