

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La mia torta all'ananas

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 pandispagna
- 1 confezione di ananas sciroppato
- 1 confezione di panna liquida da montare
- limoncello

PREPARAZIONE

- 1 Prepare un pandispagna.



- 2 Montate la panna e dopo aver fatto raffreddare il pandispagna rovesciatelo e tagliate un disco di virca 1 cm di spessore.



- 3 Scavate con un cucchiaio la mollica e mettete in una ciotola la pasta sbriciolata.



- 4 Bagnate i dischi di pandispanna con lo sciroppo dell'ananas o, in alternativa, con poco limoncello.

Tagliate 5 fette di ananas in pezzetti, unirle alla mollica e aggiungete 5 cucchiaini di panna.



- 5 Riempite con questa farcitura la base scavata della torta.

Decorate con la restante panna che nel frattempo avete montato e le fette di ananas.

Servite fredda.

