

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con crema al burro e latte condensato rivestita di pasta di zucchero

di: *alfettina 61*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



300 g di pasta di zucchero rosa

100 g di pasta di zucchero rosa scuro.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche mescolare bene lo zucchero con il burro crudo ma morbido.



- 2 Aggiungete le uova intere.



3 Mescolare per 10 minuti.

Aggiungete lentamente la fecola di patate.



4 Mescolare finchè il tutto sia ben amalgamato.

Unite il lievito e mescolare bene.



5 Livellare l'impasto nella tortiera infarina e imburata da 25 cm.



6 Infornate a 175°C per 30 minuti circa.





7 Per la crema: mettete il burro nella planetaria.

Cominciare a montare con le fruste a forte velocita' per almeno 10 minuti.

Il burro monta e diventa bianco.

Questo passaggio e' fondamentale per la riuscita della crema, quindi non abbiate fretta.

Cominciate ad unire, sempre con la frusta in funzione, il latte condensato a poco a poco.

Montare sempre ad alta velocita' per altri 10 minuti.

Dividete la torta in due e farcite con la crema.

Stendete la pasta di zucchero rosa e rivestiteci la torta.

Con la pasta di zucchero rosa scuro ricavate dei cuori e decorate la torta.



