

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta cuore San Valentino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uova
150 g di farina
150 g di zucchero
1 bustina di vaniglia
limone grattugiato
1 bustina di lievito
crema pasticcera
cioccolato
martini rosso
fragole
gelatina per dolci
mandorle tostate.

PREPARAZIONE

1 Realizzare un pandispagna con gli ingredienti indicati.

Farcirlo con crema pasticciera aromatizzata per metà con cioccolato e l'altra metà

lasciata al naturale.

Utilizzare una tortiera a forma di cuore.

Tagliare in 2 parti il pandispagna, bagnarlo con un po' di martini rosso.

Decorare con le fragole e un po di gelatina per dolci e mandorle tostate nei lati.

