



TORTA COMPLEANNO

Montaggio con le seguenti preparazioni:

PAN DI SPAGNA da 24 cm di diametro diviso in 2 dischi (di 1.5/2 cm circa di altezza)

BAGNA alcolica
(preparata con 65 gr di ZUCCHERO, 130 gr di ACQUA e 20 gr di Maraschino)

Crema PANNA & MASCARPONE
(preparata con 500 gr di PANNA, 250 gr di MASCARPONE e 150 gr di ZUCCHERO a velo)

500 gr di **FRUTTI di BOSCO**

50-70 gr di **scaglie di CIOCCOLATO** fondente

PROCEDIMENTO:



Su un piatto da portata posizionare il 1° disco di **PAN DI SPAGNA**.

Bagnarlo con circa metà della **BAGNA** e mettere metà **CREMA PANNA & MASCARPONE**.

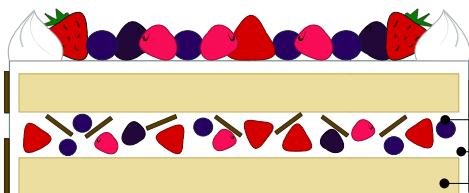
Distribuire una parte della **FRUTTA** e una manciata di **scaglie di CIOCCOLATO**.



Posizionare il 2° disco di **PAN DI SPAGNA**, bagnar nuovamente con la **BAGNA** rimanente e coprire tutta la torta con una parte della **CREMA PANNA & MASCARPONE** rimasta: tenerne ancora da parte 5-6 cucchiali per la decorazione.



Applicare altre **scaglie di CIOCCOLATO** lungo il bordo della torta, decorare con la **CREMA PANNA & MASCARPONE** e con la **FRUTTA** rimasta.



Scaglie di CIOCCOLATO fondente
FRUTTI di bosco e scaglie di CIOCCOLATO
Crema PANNA & MASCARPONE
PAN di SPAGNA irrorato con BAGNA al Maraschino

