

TORTA ALLA NOCCIOLA



TORTA

1000 g **MARGHERITA**
300 g burro morbido
150 g **PASTA NOCCIOLA ITALIANA**
650 g uova

FARCITURA

q.b. **KRANFIL'S CARAMEL COOKIE AND ALMONDS**

q.b. **SCHOKOBELLA PEANUTS AND CARAMEL**

PROCEDIMENTO

Montare con frusta a farfalla tutti gli ingredienti della torta per 5 minuti. Versare negli stampi e cuocere a 180°C circa per 30-50 minuti a seconda della pezzatura. Lasciar raffreddare. Versare uno strato abbondante di Kranfil's e sformare. Montare Schokobella Peanuts and Caramel e dressarla sullo strato di Kranfil's. Chiudere il tutto con una lamina di cioccolato fondente e decorare a piacere.



Cresco S.p.A. Unipersonale
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Sede Legale: Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Sede Logistica: Via E. Stassano, 16/18
25125 Brescia - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611 r.a.
cresco@cresco.it - www.cresco.it
P.IVA C.F. N°Reg. Imp. 05552080961
R.E.A. BS-0496678
Cap. Soc. €1.300.000,00 I.V.
crescospa@pec-mail.it - SDI A4707H7



MARTIN BRAUN GRUPPE