



## Kit Cake Design - Borsetta

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

- 3 uova
- 150 g zucchero
- 1 fialetta **Aroma Arancia PANEANGELI**
- 1 pizzico di sale
- 100 g farina bianca 00
- 100 g **Frumina PANEANGELI**
- 1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

#### Per farcire e decorare:

- 2 buste di **Crema al Cioccolato PANEANGELI**
- 250 ml latte
- 250 g burro
- 2 confezioni di **Pasta di Zucchero PANEANGELI**
- 1 confezione di **Colori per dolci PANEANGELI**
- 2 cucchiaini di confettura di albicocche setacciata
- 1 confezione di **Matite Brillanti PANEANGELI**.



### PREPARAZIONE:

- Sbattere i tuorli a schiuma (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente e aggiungere 100 g di zucchero sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.
- Aggiungere aroma e sale. Montare le chiare a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungere lo zucchero rimasto.
- Mettere la neve sopra i tuorli, setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.
- Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non si smonti.
- Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 26 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30-35 minuti circa nella parte inferiore (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- Per la crema versare in una terrina il latte, il burro, il contenuto delle buste di crema al cioccolato e lavorare con lo sbattitore elettrico per circa 2 minuti.
- Tagliare la torta raffreddata in due strati, farcire lo strato inferiore con un terzo della crema, ricomporre la torta e ricoprire la superficie con un terzo della crema.
- Colorare 300 g di pasta di zucchero di viola, mescolando i colori rosso e blu, stendere la pasta di zucchero in una sfoglia grande tanto da ricoprire la torta e farvela aderire.
- Colorare 220 g di pasta di zucchero di una tonalità diversa rispetto alla borsetta, mescolando i colori rosso, blu e giallo; con metà di questa pasta di zucchero formare dei rotolini, spennellarli leggermente con della confettura di albicocche e formare i profili della borsetta. Con la pasta di zucchero rimasta formare gli angoli della borsetta, le linguette per le maniglie, l'etichetta e i fiori. Con le matite glitterate disegnare la cerniera, con 5 g di pasta di zucchero bianca formare il cursore e la linguetta della cerniera e disporre sulla cerniera. Con la pasta di zucchero bianca rimasta formare i manici spennellarli con la confettura e farli aderire alla borsetta. Attaccare gli angoli, le linguette e i fiori con la confettura di albicocche.