



Poke cake alla frutta

✂ TORTE
DOLCI

👨‍🍳 FACILE

🕒 30 MINUTI

👥 CIRCA 12
PORZIONI

Ingredienti

PER L'IMPASTO:

- 3 uova
- 150 g zucchero
- 1 cucchiaino di [Estratto di Vaniglia in Bacca PANEANGELI](#)
- 150 g formaggio spalmabile
- 175 g farina
- 50 g farina di mandorle
- 1 bustina di [LIEVITO PANE DEGLI ANGELI](#)

PER FARCIRE E DECORARE:

- 100 g lamponi frullati
- 100 g cioccolato bianco tritato
- 125 ml latte freddo di frigorifero
- 50 g [Dolceneve PANEANGELI](#)
- 70 g formaggio spalmabile
- lamponi _____
- [Codette arcobaleno PANEANGELI](#)

Preparazione

1. Sbatti a schiuma i tuorli (serbando le chiare) e aggiungi gradatamente 100 g di zucchero, l'estratto di vaniglia in bacca e il formaggio spalmabile, fino ad ottenere un composto spumoso.

2. Monta le chiare a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungi il restante zucchero.
3. Mettila neve sopra il composto di tuorli sbattuti, aggiungi le farine e il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciati.
4. Metti l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro di 24 cm) foderato con carta da forno e cuoci per circa 30 minuti nella parte inferiore (media nel forno a gas) del forno preriscaldato (forno elettrico 175°C, forno ventilato 165°C, forno a gas 175°C).
5. Con la parte terminale del manico di un cucchiaio di legno pratica dei fori su tutta la superficie della torta ben raureddata.
6. Per la ganache: scalda metà dei lamponi frullati, aggiungi il cioccolato bianco tritato, mescola bene per scioglierlo e incorporarlo, poi unisci il resto dei lamponi frullati.
7. Lascia intiepidire la ganache, trasferiscila in un contenitore con il beccuccio e riempi i fori praticati nel dolce.
8. Prepara la Dolceneve con il latte freddo di frigorifero seguendo le istruzioni presenti sulla confezione e aggiungi il formaggio spalmabile amalgamandolo bene.
9. Con un cucchiaio distribuisci la crema sulla torta e completa con i lamponi e le codette arcobaleno.
10. Conserva il prodotto pronto per il consumo in frigorifero.

2018 © *PANEANGELI*

cameo s.p.a. p.iva 00638480988