



Cream tart

Ingredienti

Per l'impasto

- 150 g farina bianca 00
- 25 g **Frumina PANEANGELI**
- 25 g cacao amaro
- 100 g **Zucchero di canna al Velo PANEANGELI**
- 2 tuorli d'uovo
- ½ fialetta di **Aroma arancia PANEANGELI**
- 150 g burro freddo di frigorifero
- ½ bustina (2 cucchiaini) di **Lievito Pane degli Angeli**

Per farcire e decorare

- 150 g formaggio spalmabile
- 150 ml latte freddo di frigorifero
- 100 g **Dolceneve PANEANGELI**
- 100 g cioccolato bianco sciolto
- frutta a piacere
- **Fantasie di Zucchero PANEANGELI**
- fiorellini edibili.

Procedimento

1. Setaccia farina, frumina e il cacao in una terrina. Al centro del mucchio pratica una buca e aggiungi zucchero di canna al velo, tuorli, aroma, burro e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato.
2. Impasta rapidamente fino ad ottenere un impasto liscio, dividi in 3 parti, avvolgi nella pellicola trasparente e poni in frigorifero per 1 ora.
3. Stendi ogni parte fra 2 fogli di carta da forno creando un disco del diametro di 20 cm e toglie la carta da forno nella parte superiore.
4. Da ogni disco ritaglia un cerchio del diametro di 7 cm, lavora nuovamente i ritagli e stampa dei cuori di diverse misure (13 cuori 3,7x4,5 cm circa e 15 cuori 2,5 x 3 cm circa), applica le fantasie di zucchero sui cuori.
5. Poni i cerchi e i cuori in frigorifero per circa 30 minuti.
Trasferisci i dischi con la carta da forno sulla lastra del forno e cuoci 1 disco alla volta per 6-8 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas parte alta: 190°C). Disponi i cuori non troppo vicini sulla lastra del forno foderata con carta da forno e cuocili alla stessa temperatura dei dischi ma per 4-6 minuti circa.
6. Per la crema, versa in una terrina il formaggio spalmabile, il latte, la Dolceneve e il cioccolato sciolto, mescola e sbatti alla massima velocità per almeno 3 minuti.
Disponi il primo disco raffreddato su un piatto da portata.
7. Con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia distribuisce 1/3 crema sul disco, sovrappone il secondo disco, distribuisce 1/3 di crema e ripete l'operazione anche con il terzo disco.

8. Decora la superficie con frutta fresca a piacere, i biscotti a forma di cuore e qualche fiorellino.
Conserva la torta pronta in frigorifero e consumala entro 24 ore.