



Kit Compleanno - Torta Di Compleanno

INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 3 uova
- 150 g zucchero
- 1 fialetta di **Aroma Limone 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:

- 1 lime
- 100 ml acqua
- 50 g zucchero
- 1 busta di **Crema Chantilly PANEANGELI**
- 500 ml latte
- 100 g **Dolceneve PANEANGELI**
- 1 confezione di **Codette al Cacao PANEANGELI**
- 1 confezione di **Ciliegie candite PANEANGELI**
- 1 confezione di **Matite Brillanti PANEANGELI**

PREPARAZIONE:

- Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente. Aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, aroma limone, sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa.
- Montare le chiare a neve durissima e poi, sempre sbattendo, aggiungere lo zucchero rimasto. Mettere la neve sopra i tuorli sbattuti, setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.
- 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 24 cm) imburato ed infarinato e cuocere per 30-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).
- Togliere la scorza del lime e tagliarla a listarelle molto fini.
- Per la bagna, sciogliere lo zucchero nell'acqua calda e aggiungere il succo del lime.
- Preparare la crema chantilly con 200 ml di latte freddo di frigorifero, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- Tagliare la torta raffreddata in due strati, bagnare lo strato inferiore con metà della bagna e spalmare la crema chantilly, ricomporre la torta e bagnare in superficie con la bagna rimasta.
- Preparare la Dolceneve con 300 ml di latte freddo di frigorifero, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione; con 2/3 della Dolceneve ricoprire la torta e, con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, decorarla creando dei ciuffetti.

