



Kit Mini Rainbow Cake

INGREDIENTI

Per l'impasto:

225 g burro a temperatura ambiente

425 g **Zucchero al Velo PANEANGELI**

1 fialetta di **Aroma Limone**

PANEANGELI

150 g albumi

400 g farina

100 g **Frumina PANEANGELI**

225 ml latte a temperatura ambiente

1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**

1 confezione di **Colori per Dolci blu PANEANGELI**

1 confezione di **Colori per Dolci rosso PANEANGELI**

2 confezioni di **Colori per Dolci giallo PANEANGELI**

Per farcire e decorare:

150 g **Dolceneve PANEANGELI**

160 g formaggio spalmabile

220 ml latte freddo di frigorifero



Preparazione:

- In una terrina monta a crema il burro, aggiungi gradatamente zucchero al velo, aroma limone e poco albume per volta; lavora il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungi gradatamente la farina e la frumina setacciate alternandole all'aggiunta del latte e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.
- Dividi l'impasto in 6 parti uguali. Per ottenere l'impasto blu, incorpora ad una parte di impasto 7,5 g di colorante blu. Per ottenere il verde, incorpora ad una parte di impasto 6 g di giallo e 1 g di blu. Per ottenere il viola, incorpora ad una parte di impasto 3 g di rosso e 1 g di blu. Per ottenere il rosso, aggiungi ad una parte di impasto 3,8 g di rosso. Per ottenere l'arancione, aggiungi ad una parte di impasto 3 g di giallo e 0,7 g di rosso. Per ottenere il giallo, aggiungi ad una parte di impasto 7,5 g di colore giallo. Distribuisci ogni impasto in teglie con il fondo da 27 cm per 17 cm circa foderate con carta da forno. Cuoci due teglie per volta per 12 minuti circa nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C a gas: 190°C).
- In una terrina versa Dolceneve, formaggio spalmabile e latte freddo di frigorifero; mescola e sbatti con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per almeno 4 minuti. Poni la crema pronta in frigorifero. Sforma gli impasti raffreddati, toglì delicatamente la carta da forno, capovolgili e, con uno stampino rotondo del diametro di 7 cm circa, ritaglia 7 dischi da ogni impasto. Con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia componi le tortine alternando una strato di pasta ad uno strato di crema, omettendo la farcitura dell'ultimo strato.
- Posiziona le tortine su un piatto da portata. Prepara una tasca da pasticciere con bocchetta a fiore, distribuisci qualche goccia di colorante all'interno della tasca, riempi con la crema rimasta e decora la superficie delle tortine. Con i ritagli di pasta puoi preparare la nostra ricetta di cake pops proporzionando gli ingredienti in base ai ritagli rimasti. Le tue mini rainbow cake sono pronte! Conserva le tortine pronte in frigorifero e consumale entro 24 ore. Per avere un taglio netto del bordo delle tortine è importante capovolgere la pasta tenendo la parte più asciutta rivolta verso il basso.