



Bundt cake con crema mascarpone e caffè

 CIAMBELLE

 MEDIA

 30 MINUTI

 CIRCA 12
PORZIONI

Ingredienti

INGREDIENTI:

- 300 g zucchero
- 250 g farina
- 40 g cacao amaro
- 50g [Fecola di Patate PANEANGELI](#)
- 1 bustina di [LIEVITOPANE DEGLI ANGELI](#)
- 5 uova
- 180 ml oli di semi
- 200 ml latte
- 1 fialetta di [Aroma Rum PANEANGELI](#)
- [Ungiteglia](#) PANEANGELI

PER FARCIRE E DECORARE:

- 25 ml caffè ristretto freddo
- 100 ml latte freddo di frigorifero
- 150 g mascarpone
- 100 g [Dolceneve PANEANGELI](#)
- [Zucchero al Velo spargitore PANEANGELI](#)
- cacao amaro
- 1 confezione di [Cuoricini di cioccolato PANEANGELI](#)

Preparazione

9-40-096931

1. In una terrina metti lo zucchero, setaccia sopra la farina mescolata con la fecola, il cacao e il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI anch'esso setacciato.
2. Con una frusta a mano incorpora le uova, l'olio, il latte e l'aroma.
3. Versa l'impasto in uno stampo per ciambella (diametro 24 cm) unto con l'ungiteglia.
4. Cuoci per 40 circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas nella parte media: 180°C).
5. Per la crema, prepara la dolce neve con il caffè, il latte e il mascarpone, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
6. Taglia la ciambella raffreddata in due strati, distribuisci la crema con l'aiuto di una tasca da pasticciere completata con una bocchetta a stella, forma dei ciuffetti ravvicinati e ricomponi la ciambella.
7. Decorare la superficie con la crema rimasta formando dei ciuffetti e spolverizza lo zucchero al velo ed il cacao.
8. Termina la decorazione con i cuoricini di cioccolato.
9. Conserva la torta in frigorifero e consumala entro 24 ore.

2019 ©PANEANGELI

cameo s.p.a. p.iva 00638480988