DOLCE

Tranci alle fragole

con gelatina

Per un dolce (60 x 40 cm):

1.200 g Préparation de pâte „Génoise“, art. 98405
700 g uova
600 olio
800 g polvere per crema a freddo
100 g acqua
1.000 g polvere per glassa
400 g acqua
900 g crema per farcire
3.000 g fragole
1.400 g polvere per glassa
gelatina

1. Mescolare il prepararto per torte, uova ed olio per 2-3 minuti.
2. Mescolare la polvere per crema a freddo con l´acqua per circa 5 minuti.
3. Far bollire brevemente la polvere per glassa con l´acqua.
4. Porre il tutto in forno, in una teglia infarinata, a 180-190 ° C, per 20 minuti.
5. Aggiungere la crema sull´impasto raffreddato, unire le fragole e poi la gelatina rossa.

Molte altre idee per ricette su:
www.edna.ch/ricette

EDNA