



# TORTA HEIDI AL LAMPONE

chef Livello base

DOLCE DA FORNO

## IMPASTO BASE

### INGREDIENTI

#### HEIDICAKE

burro 82% m.g. - morbido  
uova intere

### PREPARAZIONE

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 3  
300g minuti circa.  
300g

## Composizione finale

Depositare con sac à poche uno strato uniforme di pasta in una tortiera precedentemente imburrata ed infarinata.

Formare un bordino ed una grigliatura sufficientemente larga distanziando ogni striscia di circa 3 cm.

Depositare quindi negli spazi vuoti una quantità sufficiente di CONFETTURA EXTRA di LAMPONI.

Decorare il bordo con mandorle affettate.

Cuocere a 180-190°C per 30-35 minuti e comunque fino a completa doratura.