

# **TORTA VALSER**

#### **CAKE**

### INGREDIENTI

**DOLCE VARESE** 

burro 82% m.g. - morbido

uova

cannella in polvere farina "debole"

### **PREPARAZIONE**

1.000g Montare DOLCE VARESE, burro, uova e cannella in planetaria con frusta a fili

600g grossi per 5 minuti circa.

300q Aggiungere la farina mescolando delicatamente.

4g

400g

## **Composizione finale**

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

Formare un leggero bordino ed una grigliatura.

Depositare quindi negli spazi vuoti la CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI.

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

Lasciar raffreddare leggermente e sformare.