



TORTA VALSER

🏠 Livello base

DOLCE DA FORNO

CAKE

DOLCE VARESE

burro 82% m.g. - morbido
uova
cannella in polvere
farina "debole"

1.000g

600g

300g

4g

400g

Montare DOLCE VARESE, burro, uova e cannella in planetaria con frusta a fili grossi per 5 minuti circa. Aggiungere la farina mescolando delicatamente.

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.