

LISA M.

TORTA CUORE



INGREDIENTI

1 SCATOLA DI PREPARATO PER TORTA MARGHERITA CAMEO

80 ML DI PANNA FRESCA

3 UOVA

1 TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE

ZUCCHERO A VELO Q.B.

GRANELLI DI ZUCCHERO Q.B.

PROCEDIMENTO

TRITARE FINEMENTE LA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE.

VERSARE IN UNA TERRINA IL PREPARATO, LA PANNA FRESCA E LE TRE UOVA.

AMALGAMARE BENE, AGGIUNGERE IL CIOCCOLATO TRITATO.

MESCOLARE BENE, VERSARE IN UNA TEGLIA A FORMA DI CUORE ED INFORNARE A 150 ° PER 50 MINUTI.

UNA VOLTA COTTO COSPARGERLO DI ZUCCHERO A VELO E GRANELLI DI ZUCCHERO.

