



Consigli



Ecco come conservare la tua torta affinché mantenga la sua fragranza anche trascorsi 3 giorni: rimuovere i fiori, avvolgere la torta con della pellicola alimentare e riporla in frigorifero.

Caotina®

Torta marmorizzata e lamponi



Quantità
12 pezzi



Preparazione
più di 60 min

È necessario ...

- 200 g di burro (a temperatura ambiente)
- 100 g di zucchero
- 1 p. di sale
- 4 uova
- 100 g di crème fraîche
- 300 g di farina bianca
- 2 c di lievito in polvere di Caotina Blanc
- 50 g di Caotina Original
- 50 g di cacao in polvere
- 110 ml di latte intero
- 100 g di lamponi
- 2 cucchiaini di burro e 2 cucchiaini di farina per lo stampo
- 1 b. di glassa al cioccolato
- fiori per decorare

È così semplice:

- ♥ Lavorare il burro con lo zucchero e il sale fino a ottenere un composto spumoso. Dopo circa 1 minuto amalgamare le uova al composto una ad una. Unire la crème fraîche.
- ♥ Mescolare insieme farina e lievito e setacciarli aggiungendoli al composto. Mescolare brevemente e versare il composto in due ciotole in parti uguali. In una ciotola aggiungere 50 g di Caotina Blanc e 40 ml di latte. Nell'altra ciotola aggiungere 50 g di Caotina Original, 2 cucchiaini di cacao in polvere e 60 ml di latte.
- ♥ Imburrare e infarinare uno stampo per torte da 1,5 litri (ad es. uno stampo per ciambella). Ora versare nello stampo il composto chiaro e scuro alternandoli a strati. Aggiungere i lamponi agli strati chiari.
- ♥ Cuocere in modalità statica a 175 C° per 50 - 60 minuti nella parte centrale del forno preriscaldato. Fare la prova dello stecchino. Se lo stecchino resta pulito, la torta è pronta per essere sfornata e fatta completamente raffreddare su un'apposita griglia per torte.
- ♥ Togliere dallo stampo capovolgendo su un piatto e decorare con la glassa e i fiori.