



## TORTA ALICE AL LIMONE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA               | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 350   |
| ZUCCHERO SEMOLATO        | g 120   |
| UOVA INTERE              | g 150   |

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

|                 |       |
|-----------------|-------|
| CREMIRCA LIMONE | g 150 |
|-----------------|-------|

### IMPASTO CAKE

#### INGREDIENTI

|              |        |
|--------------|--------|
| ALICE'S CAKE | g 1000 |
| ACQUA        | g 375  |
| OLIO DI SEMI | g 375  |

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità.

## DECORAZIONE ANTE FORNO

---

### INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE Q.B.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

MIRAGEL Q.B.

BIANCANEVE PLUS Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la frolla allo spessore desiderato.

Foderare stampi da 20 cm di diametro.

Farcire con un leggero strato di CREMIRCA LIMONE (150g).

Versare il cake (300 grammi) nello stampo e decorare la superficie con strisce di CREMIRCA LIMONE.

Cuocere a 180-200°C per 30-35 minuti.

Dopo completo raffreddamento, gelatinare con MIRAGEL e spolverare con BIANCANEVE PLUS.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.