

TORTA ARLECCHINO

Una torta scenografica. strati di pasta sfoglia e morbida crema al cioccolato fondente creano un dolce golosissimo che con la frutta sul topping crea un effetto “Arlecchino”. Una delizia per lo sguardo e una bontà per il palato.



INGREDIENTI:

- 1** rotolo di pasta sfoglia rettangolare già pronta
- 2** cucchiaini di zucchero
- 1** uovo
- 100 g.** crema spalmabile di cioccolato Emilia Zaini
- 3** kiwi (o mele verdi)
- 1** mela
- 1** limone
- ½** melone
- ½** ananas



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
55 min



Porzioni
8

- 1** Srotolare e stendere la pasta sfoglia. Tagliarla in due, in modo da ottenere due quadrati. Punzecchiare le due sfoglie con i rebbi di una forchetta, spennellarle con un poco di uovo leggermente sbattuto e cuocere in forno a 180° per 15 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare.

CONSIGLIO

Per la farcitura tra le due sfoglie si può utilizzare anche una crema a piacere: pasticcera, ricotta con canditi e scaglie di cioccolato, crema chantilly e così via.

- 2** Nel frattempo, tagliare la frutta. Sbucciare e affettare a fette dello spessore di 3-4 millimetri tutta la frutta. Ritagliare delle fette di frutta dei piccoli rombi; in alternativa utilizzare una forma più semplice, come il rettangolo o il quadrato, possibilmente con l'ausilio di un taglia biscotti, o una forma da usare come esempio per tutti i pezzi. Spennellare i pezzi di frutta con qualche goccia di limone per non farli annerire.



- 3 Completare il dolce: una volta raffreddate, ricoprire entrambe le sfoglie con uno strato generoso di crema spalmabile Zaini. Sovrapporre la prima e la seconda, quindi sulla superficie di quest'ultima comporre il motivo Arlecchino con i pezzi di frutta, anche con l'aiuto dei bambini. Servire immediatamente