

**irca****Linea preparati per pasticceria****HEIDICAKE**

Torta Heidi con confettura di lamponi

HEIDICAKE	g 1.000
Burro o margarina crema	g 300
Uova intere	g 300

Miscelare HEIDICAKE, burro o margarina crema e uova in planetaria con foglia a bassa velocità per 3 minuti circa. In una tortiera rotonda imburrata ed infarinata, con sacco a poche munito di bocchetta liscia n°6, depositare uno strato uniforme di pasta e formare un bordino ed una grigliatura sufficientemente larga distanziando ogni striscia di circa 3 cm. Depositare quindi negli spazi vuoti una quantità sufficiente di FARCITURA o CONFETTURA EXTRA di LAMPONI. Decorare il bordo con mandorle affettate. Cuocere a 180-190°C per 30-35 minuti e comunque fino a completa doratura.

**AVVERTENZE:** il burro o la margarina devono essere tenuti a temperatura ambiente fino al raggiungimento di una consistenza morbida.