



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000121

Registrata in data 30 Dic 2015 alle ore 19:21

da LEOPOLDO DAL 1940

Torta Toledo di Leopoldo dal 1940

La Torta Toledo è diventata un must delle pasticcerie Leopoldo dal 1940. E' un dolce dedicato alla storica strada di Napoli Via Toledo, ottima da gustare in qualsiasi occasione, soprattutto la domenica e per i compleanni.

Tempo di preparazione: 70 minuti

Ingredienti per 10 persone

Ingredienti per la crema di latte:

1 l di panna fresca
300 g di zucchero
20 g di vanillina
100 g di burro
20 g di colla di pesce

Ingredienti per la panna montata:

1 l di panna fresca
250 g di zucchero

Altri ingredienti:

gocce di cioccolato
Pan di Spagna al cioccolato

Preparazione

Procedimento per la crema di latte:

in un pentolino, mettere a bollire la panna con lo zucchero. Aggiungere la vanillina ed il burro, mescolare. Unire al composto la colla di pesce messa precedentemente a bagno nell'acqua e strizzata. Fare riposare per 10 minuti e poi mettere in frigo per 12 ore.

Procedimento per la panna montata:

montare con le fruste la panna con lo zucchero.

Procedimento per completare il dolce:

mescolare la crema al latte, unirla alla panna montata ed aggiungere le gocce di cioccolato. Farcire due dischi di Pan di Spagna al cioccolato con questa crema in uno stampo e lasciare raffreddare in frigo.

Vino consigliato

Marsala
Giardini Arimei di Muratori