una volta realizzato il fondo riempire a piacimento con plum cake bagnato di strega, limoncello o caffè, aggiungere canditi, cioccolato fondente, marmellata e tocchetti di cotognata

[widgetkit id=15]

realizzato il ripieno, aiutandosi con carta da forno, sopra e sotto, lavorare altra pasta di mandorla fino ad ottenere una sfoglia da riporre a chiusura del tutto. Con un coltello o rotella liscia sagomare eliminare la parte di pasta in esubero eccedente

saldare con le dita le due parti inferiore e superiore della pasta di mandorla aiutandosi con il velo, rovesciare il tutto su un vassoietto ed estrarre la forma e rimuovere il velo. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto. Decorare in fine con grani di caffè per gli occhi, ovetti di cioccolata fiocchetti e campanelle a piacimento.

[widgetkit id=17]

Per informazioni, prenotazioni o lavorazioni domiciliari contattare i soliti recapiti o invia una e-mail .

Buona Pasqua!