



Batti 5

Ingredienti

Per il pandispagna : Farina uova zucchero bustina di lievito. Ripieno: mascarpone uova zucchero rum castagne al rum. Copertura: pasta di zucchero colori alimentari

Procedimento

Dopo aver realizzato il pandispagna si bagna con il liquido delle castagne al rum diluito, si farcisce con crema al mascarpone e pezzi di castagne al rum sbriciolate. Si spalma con crema al burro e si ricopre con la pasta di zucchero bianca, con le mani intinte nel colore alimentare facciamo le impronte sulla base e applichiamo i pupazzi di cartonito precedentemente realizzati.



Francesco