



Sformare le torte montate a freddo



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

0 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

0K

NOTE

INGREDIENTI

Preparazione

- Per riuscire a sformare le torte montate a freddo e conservate in frigo, velocemente e senza sciuparle, usate sempre gli stampi a cerniera, se possibile antiaderenti.
- Sistemate un pezzo di carta da forno sulla base dello stampo, appoggiatevi il cerchio della parete laterale schiacciando la carta nella guida e unitelo alla base; tagliate via dall'esterno la carta eccedente.
- Procedete al montaggio della torta, come indicato nella ricetta scelta.
- Quando la torta è ben rassodata passate un coltellino in plastica tra la torta e la parete; questa si staccherà facilmente e, dopo aver aperto la cerniera, la potrete sfilare con attenzione dall'alto senza sciupare i bordi della torta.
- Fate ora scivolare la torta, dal fondo dello stampo sul vassoio di portata. Se volete, ora potete togliere anche la carta sottostante, ma fatelo solo quando la torta è fredda e risulta ben compatta. Con una spatola larga e piatta staccate la carta dal fondo della torta, tirate pochissimo in su quest'ultima sempre aiutandovi con la spatola, e sfilate delicatamente la carta.

Carla Marchetti