

CROCK CAKE AUTUNNALE



CAMICIA CROCCANTE (1 TORTA DI CIRCA Ø 16 CM)

150 g **KRANFIL'S MOCCA**

130 g crumble di frolla (vedi ricetta base frolla con **MURBELLA**)

FARCITURA

450 g gelato (con **PASTA ZABAIONE**)

q.b. **CHOCOOKIE**S

Mescolare i pezzi dei Chocookies alla massa di gelato e farcire la camicia croccante.

FINITURA

q.b. **CRISTALINE**

DECORAZIONE

q.b. **MOCCABOHNEN**

Sciogliere Kranfil's e unirlo al crumble. Distendere con il mattarello l'impasto ottenuto tra due fogli di carta da forno e abbattere. Rivestire uno stampo quadrato (fondo e lati) per creare una "camicia" croccante.

Abbattere. Farcire l'interno con gelato mescolato a Chocookies, livellare e abbattere nuovamente. Ultimare con uno strato di Cristaline e decorare a piacere con Moccabohnen.