

## CROCK-CAKE CIOCCOLATO BIANCO & ROSA



### **Camicia croccante (1 torta di circa ø 16 cm)**

150 g **KRANFIL'S CIOCCOLATO BIANCO**

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

### **Farcitura**

450 g gelato (con **ROSA DUE**)

### **Finitura**

q.b. **ROSA DUE**

Sciogliere Kranfil's e unirlo al crumble. Distendere con il mattarello l'impasto ottenuto tra due fogli di carta da forno e abattere. Coppare un disco per rivestire il fondo dello stampo e con le rimanenze rivestire i bordi per creare una "camicia" croccante. Abattere. Farcire l'interno con gelato, livellare e abattere nuovamente. Ultimare con uno strato di Rosa Due (come variegato).  
Decorare a piacere.