

# TORTA DI NATALE FACILE

Porzioni 4 PERSONE

Tempo di preparazione 20 MINUTI

## Ingredienti

1 confezione glassa al cioccolato

2 dischi pan di spagna

15 alchechengi

250 ml panna da montare

1 confezione Mikado

1 Tronky

4 cucchiari marmellata (io ciliegia)

8 cucchiari succo di frutta (io frutti rossi)

qualche chicco melograno

## PREPARAZIONE

- Bagnate il primo disco di pan di spagna con un 4 cucchiari di succo di frutta aiutandovi con un pennello da cucina.
- Distribuite due cucchiari di marmellata e ricoprite con il secondo disco.
- Bagnate la superficie di nuovo con i restanti 4 cucchiari di succo di frutta e spalmate gli ultimi due cucchiari di marmellata.
- Fate sciogliere la glassa seguendo le istruzioni sulla confezione e distribuitela sulla torta.
- Lasciate raffreddare.
- Montate la panna e guarnite tutta la torta, anche sui lati.
- Tagliate i mikado a metà e infilzatele nel pan di spagna.
- Aggiungete gli alchechengi, la decorazione di zucchero ed i chicchi di melograno.
- Tagliate il Tronky in 4 parti uguali e sistematele sulla torta come se fossero piccoli tronchetti.