TIRAMISÙ AL COCCO

Menù-Zutaten

200 g. Tiramisù - DP1

Zutaten

500 g. Latte

500 g. Panna fresca

30 g. Batida

100 g. Cocco grattugiato

40 g. Savoiardi

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone

In una ciotola, con l'aiuto di una frusta, stemperare a mano il prodotto in polvere menù con la panna e altrettanto latte, aggiungendo all'impasto anche 75 g. di cocco grattugiato. Lasciar riposare in frigorifero la crema ottenuta per trenta minuti. Nel frattempo unire la batida de coco con 50 g. di latte, quindi bagnare i savoiardi in questa miscela. Accomodare due savoiardi sul fondo di ciascuna coppetta, poi riempire con il tiramisù. Completare spolverando con il cocco grattugiato rimasto e servire

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Biscotti e Cocco grattugiato riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)