

TIRAMISÙ CLASSICO



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Sciogliere il preparato per tiramisù con il latte e fare in modo che non si formino grumi. Lavorare il restante latte e la panna con la frusta a velocità media per pochi minuti. Trasferire in una sac à poche. Disporre uno strato di savoiardi bagnati nel caffè sul fondo di ogni bicchierino, procedere con uno strato di crema, una spolverata di cacao e ripetere fino al riempimento degli stessi. Lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore prima di servire. Spolverizzare abbondantemente con cacao amaro.

Menù-Zutaten

1 confezione Tiramisù - DP1

Zutaten

500 ml. Caffè espresso

4 confezioni da 250 g. Savoiardi morbidi

200 g. Cacao in polvere

2,5 l. Panna fresca

2,5 l. Latte fresco intero