

## TORTA TIRAMISÙ



### Menù-Zutaten

200 g. Tiramisù - DP1

### Zutaten

1 Striscia di carta da forno  
50 ml. Panna vegetale  
100 g. Cioccolato fondente  
30 g. Cacao amaro  
100 ml. Caffè espresso  
500 ml. Latte fresco  
500 ml. Panna fresca  
3 dischi da 28 cm. Pan di Spagna

**Chef:** Barbara Benvenuti

### Zubereitung

Preparare la crema tiramisù come indicato sulla confezione. Disporre un disco di pan di spagna su un piatto e bagnare con il caffè. Coprire con la crema tiramisù e spolverizzare con cacao amaro. Ripetere con gli altri 2 dischi livellando con una spatola l'ultimo strato di crema. Lasciare riposare in frigorifero. Nel frattempo montare la panna vegetale e dividerla in 2 ciotole. Sciogliere il cioccolato fondente e stenderlo con l'aiuto di una spatola sul foglio di carta forno. Lasciarne da parte 2 cucchiaini da unire alla panna montata. Togliere la torta dal frigorifero e coprire il bordo con la striscia di cioccolato. Far aderire bene i bordi e appena il cioccolato si sarà rappreso togliere la carta. Decorare la superficie con ciuffetti di panna. Lasciare riposare in frigorifero fino al momento di servire.