AMARETTI MORBIDI AL PISTACCHIO



Menù Ingredients

1 confezione Pasta di pistacchio pura - L30

1 confezione Preparato in polvere per torta alle mandorle - PW0

200 g Tiramisù - DP1

Ingredients

1 Uovo

3 Albumi

100 ml Olio di semi

250 ml Panna fresca

250 ml Latte fresco intero

50 g Mandorle a scaglie

50 g Farina di pistacchio

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 10 porzioni

Versare il Preparato per torta alle Mandorle in una planetaria con l'uovo, gli albumi, l'olio e la farina di pistacchio. Lavorare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti. Versare il composto ottenuto in pirottini di carta da forno di 3 cm. circa riempiendoli fino ai 2/3 e cuocere in forno statico a 160°C per circa 10 minuti. Lasciar raffreddare su una grata. Nel frattempo preparare la crema per la farcitura; nella planetaria sciogliere il Preparato per Tiramisù con 100 ml di latte, aggiungere il rimanente, la panna e lavorare con la frusta alla massima velocità per 5 minuti.

Aggiungere la Pasta di pistacchio e mescolare con la frusta a mano fino ad ottenere una crema omogenea. Riporre in una sac-à-poche e lasciar riposare almeno 1 ora in frigorifero. Praticare dei piccoli fori al centro degli amaretti, riempire con la crema al Pistacchio e decorare con scaglie di mandorle.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)