MASCARPONE CHEESE CRUMBLE CAKE



Menù Ingredients

200 GR Tiramisù - DP1

60 GR Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - SBRISOLONA CAKE - LR1X

Ingredients

500 gr Milk

500 gr Fresh cream

to taste Butter

240 g Strawberry jam

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 10 persone

Con l'aiuto di una frusta stemperare a mano il preparato in polvere per tiramisù insieme al latte e alla panna. Trasferire in frigorifero il composto ottenuto e lasciarlo riposare per 30 minuti. Nel frattempo in una planetaria impastare il preparato menù per sbrisolona insieme al burro secondo le modalità riportate sulla confezione. Trasferire l'impasto in una tortiera e cuocere in forno a 160°C per circa mezz'ora; a cottura ultimata, sfornare la torta e lasciarla raffreddare, poi sbriciolarla. A questo punto distribuire la confettura di fragole sul fondo di una coppa e ricoprire con la crema al mascarpone. Completare con la torta sbriciolata e servire.

Gluten Free Method

For 10 people

Dilute the tiramisù powder mix with the milk and the cream using a hand whisk. Put the mixture obtained in the fridge and leave it to rest for thirty minutes. In the meantime blend the Menù Sbrisolona biscuit cake mix in a planetary mixer with the butter as instructed on the package. Transfer the mixture to a cake pan and bake in the oven at 160°C for about half an hour; when cooked, take the cake out of the oven and leave to cool, then break it up. Then spread the strawberry jam over the base of a bowl and cover with the mascarpone cheese cream. Cover with the crumbled cake and serve.

© 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)