

TORTINO CUORE DI CACAO SU CREMA INGLESE



Menù Ingredients

500 g. Preparato per tortino al cacao - PX1X
62 g. Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

Ingredients

q.b. Zucchero a velo
q.b. Frutti di bosco
250 g. Latte fresco
4 Uova

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 10 porzioni

Inserire le uova nella ciotola della planetaria, aggiungere il preparato per tortino al cacao e montare a velocità media per 5 minuti. Versare il composto in una sac à poche e riempire gli stampini (diametro 7,5 cm. e h 4 cm.) precedentemente imburrati. Cuocerli i tortini in forno preriscaldato a 200°C per 7 minuti. Servire il tortino con la crema inglese Menù, preparata seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Decorare con frutti di bosco freschi e zucchero a velo.

Gluten Free Method