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

© 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)