MOUSSE DE YOGUR Y ARÁNDANOS



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

150 g. Mousse allo yogurt (Mousse de yogur) - DJ1X
60 g. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA (Preparado en polvo para tarta «sbrisolona») - LR1X
al gusto Garniture di mirtilli (Cobertura de arándanos) - A81X

Ingredientes

300 g Leche

Preparación

Para 6 personas

Prepare la Tarta Sbrisolona mezclando en la batidora planetaria el preparado Menù; vierta la mezcla en un molde pequeño engrasado, teniendo cuidado de no presionar demasiado, y hornee a 160°C durante media hora aproximadamente. Cuando el pastel se haya enfriado, redúzcalo a migas y repártalo en vasos de una porción. Con la ayuda de una batidora eléctrica, bata ahora la mezcla de Mousse de Yogur con la leche fría a velocidad máxima durante unos 10 minutos. Pase la mousse a una manga pastelera y, a continuación, rellene los vasos cubriendo el pastel desmigado. Terminar con la guarnición de arándanos y servir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)