

## TIRAMISÙ AL PISTACHO SIN GLUTEN



**Chef:** Monica Copetti

### Preparación

Para 70 porciones

Preparar la tarta de almendras siguiendo las instrucciones del envase. Extender la masa en un molde rectangular. Hornear y dejar enfriar. Cortar en tiras de aproximadamente 1 cm de alto. Disolver el preparado para Tiramisù en un bol con una parte de leche. Añadir el resto de la leche a la nata y batir en la batidora planetaria a velocidad media durante 3-4 minutos. Añadir la pasta de pistacho y pasar a una manga pastelera. Disponer las tiras de bizcocho de almendra en el fondo de los vasitos, mojar con el café y rellenar con el tiramisù de pistacho. Continuar las capas alternando los ingredientes con virutas de chocolate negro y granos de pistacho. Dejar reposar al menos 2 horas en el frigorífico antes de servir. Decorar con trocitos de chocolate negro y granos de pistacho.

### Ingredientes Menù

1 conf. Preparato in polvere per torta alle mandorle (Preparado en polvo para tarta de almendras) - PWO

1 conf. Tiramisù - DP1

500 g. Pasta di pistacchio pura (Pasta pura de pistachos) - L30

50 g Granella di pistacchio (Pistachos verdes picados) - 7084X

### Ingredientes

2,5 l. Leche fresca

2,5 l. Nata fresca

300 g chocolate amargo

al gusto café