

COPPA AL MASCARPONE E PERE



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

In una ciotola, 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 mezz'ora. Nel frattempo foderare il fondo delle coppe monoporzione con i savoiardi precedentemente imbevuti nel liquido di conservazione delle pere. Riempire per metà le coppe con la Crema al Mascarpone e uno strato di pere tagliate a cubetti. Ricoprire con altra Crema al Mascarpone e altri cubetti di pera. Completare, a piacere, con una spolverata di zeste d'arancia grattugiate.

Ingrédients Menù

180 g Tiramisù - DP1

Ingrédients

12 Savoiardi

450 ml Latte

450 ml Panna fresca

1 Arancia

180 g Pere