COUPE VECCHIA MODENA



Ingrédients Menù

200 g Tiramisù - DP1

Ingrédients

500 g Lait

500 g Crème fraîche

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour six personnes

À l'aide d'un fouet, mélanger la préparation pour Tiramisù avec le lait et la crème fraîche, puis laisser reposer la crème obtenue au réfrigérateur pendant trente minutes. Pendant ce temps, émietter le gâteau au café sur le fond des coupes, puis ajouter le mélange de tiramisù. Répéter la séquence des ingrédients pour obtenir deux couches, et terminer avec le gâteau émietté.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)