# DESSERT AUX DEUX GOÛTS

## Ingrédients Menù

25 g Pasta di pistacchio pura (Pâte de pistache pure) - L30
400 g Ècremosoalcioccolato (Ècremoso au chocolat) - L71X
50 g Tiramisù - DP1
6 Matite di cioccolato fondente (Crayons de chocolat noir) - 7089
q.s. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA (Préparation en poudre pour SBRISOLONA) - LR1X

## Ingrédients

125 g crème fraîche
125 g lait

**Chef:** Gianluca Galliera

## Préparation

Pour 6 personnes
Préparer la crème Tiramisù à la pistache : ajouter le lait et la crème fraîche à la poudre et fouetter au robot à vitesse maximale pendant 5 minutes ; ajouter ensuite la Pâte de pistache et mélanger encore pendant une minute. Transférer le mélange dans une poche à douille jetable. Verser le Ècremosoalcioccolato dans une jatte et le mélanger au fouet pendant 30 secondes. Verser une couche de Ècremosoalcioccolato dans le ramequin de service. Recouvrir d'une couche de crumble de Sbrisolona. Continuer avec une couche de crème Tiramisù à la pistache, une deuxième couche de crumble de Sbrisolona et terminer avec une autre couche de Ècremosoalcioccolato. Décorer avec un peu de crumble de Sbrisolona et un crayon de chocolat noir. Mettre au réfrigérateur pendant quelques heures avant de servir.

**© 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)