

## DOLCEFREDDO CHEESE



### Ingrédients Menù

1 confezione Dolce freddo - LC1X  
1 confezione Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA  
(Préparation en poudre pour SBRISOLONA) - LR1X  
400 g Glassa ai frutti di bosco (Glaçage aux fruits rouges) -  
DS0

### Ingrédients

1000 g Fromage à tartiner  
500 g Ricotta fraîche  
1 l Lait entier frais  
350 g Beurre  
200 g Sucre glace  
500 g Baies fraîches

Chef: Monica Copetti

### Préparation

Pour 50 portions

Préparer la Sbrisolona selon les instructions figurant sur l'emballage. Laisser refroidir et émietter. Malaxer le Sbrisolona avec 100 g de beurre fondu et disposer le mélange au fond des verres. Dans un batteur planétaire, avec le fouet à la vitesse maximale, fouetter le Dolcefreddo avec le lait très froid. Ajouter délicatement le fromage à tartiner, la ricotta et le sucre glace à l'aide d'un fouet à main. Remplir les verres en alternant les couches avec des baies fraîches. Terminer par une couche de glaçage aux fruits rouges. Laisser reposer au réfrigérateur pendant quelques heures avant de servir.