MOUSSE AU YAOURT ET MYRTILLES



Ingrédients Menù

150 g. Mousse allo yogurt (Mousse au yaourt) - DJ1X
60 g. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA (Préparation en poudre pour SBRISOLONA) - LR1X
q.s. Garniture di mirtilli (Garniture de myrtilles) - A81X

Ingrédients

300 g Lait

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Préparer la sbrisolona en mélangeant le produit Menù au batteur planétaire ; verser le mélange dans un petit moule graissé, en veillant à ne pas trop appuyer, et faire cuire à 160°C pendant environ une demi-heure. Lorsque le gâteau a refroidi, le réduire en miettes et le répartir dans des coupes individuelles. À l'aide d'un fouet électrique, fouettez maintenant le mélange de mousse au yaourt avec le lait froid à vitesse maximale pendant environ 10 minutes. Transférer la mousse dans une poche à douille, puis remplir les verres en recouvrant le gâteau émietté. Terminez par la garniture de myrtilles et servez.

© 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)