SBRISOLONA RIPIENA CON CIOCCOLATO E PRUGNE



Ingrédients Menù

10 Prugne allo sciroppo - AF1

1 confezione Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

Ingrédients

250 g. Burro

100 g. Cioccolato fondente

q.b. Ribes

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 20 porzioni

Tritare a coltello le prugne ben scolate dal loro liquido di conservazione; ridurre poi in scaglie il cioccolato fondente e incorporarlo alle prugne sminuzzate. In una planetaria versare il preparato in polvere per Sbrisolona e unirvi il burro; impastare velocemente e trasferire metà del composto ottenuto negli stampini monoporzione per crostatine. Farcire le tortine con il ripieno alle prugne e cioccolato, quindi ricoprire con l'impasto per Sbrisolona rimasto. Cuocere in forno a 180°C per 25 minuti e lasciare raffreddare. Accomodare le Sbrisolone nei piatti e completare con qualche scaglia di cioccolato fondente, ribes fresco ed eventualmente una prugna allo sciroppo.

© 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)