# TIRAMISÙ ESTIVO



**Chef:** Monica Copetti

## Ingrédients Menù

1 confezione Tiramisù - DP1

2 confezioni Ananas a fette allo sciroppo - AM2

## Ingrédients

q.b. Foglioline di menta

1 confezione Biscotti pavesini

500 g. Fragole

2,5 l. Panna fresca

2,5 l. Latte fresco intero

## Préparation

Per 70 porzioni

Sciogliere il preparato per tiramisù con del latte in modo che non si formino grumi. Aggiungere il restante latte e la panna e lavorare con la frusta a velocità media per 3 minuti. Trasferire in una sac à poche. Sgocciolare l'ananas tenendo da parte il succo, tagliare le fette a cubetti e fare lo stesso per le fragole. Bagnare i pavesini nel succo di ananas e disporli sul fondo del bicchierino. Aggiungere qualche cubetto di ananas e di fragola,  la crema al tiramisù e terminare con briciole di pavesini, fragole e foglie di menta. Lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore prima di servire.

**© 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)