COPPA AL MASCARPONE E PERE



Ingredienti Menù

180 g Tiramisù - DP1

Ingredienti

12 Savoiardi
450 ml Latte
450 ml Panna fresca
1 Arancia
180 g Pere

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
In una ciotola, con l'aiuto di una frusta, stemperare a mano il preparato in polvere per Tiramisù insieme al latte e alla panna. Trasferire in frigorifero il composto ottenuto e lasciarlo riposare per mezz'ora. Nel frattempo foderare il fondo delle coppe monoporzione con i savoiardi precedentemente imbevuti nel liquido di conservazione delle pere. Riempire per metà le coppe con la Crema al Mascarpone e uno strato di pere tagliate a cubettini. Ricoprire con altra Crema al Mascarpone e altri cubetti di pera. Completare, a piacere, con una spolverata di zeste d'arancia grattugiate.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)