

BABÀ FARCITI CON CREMA AL PISTACCHIO



Ingredienti Menù

100 g Tiramisù - DP1
120 g Coulis di fragole - D90X
18 'O Babà - DVH
25 g Pasta di pistacchio pura - L30
q.b. Riccioli di cioccolato - 7087

Ingredienti

250 g Panna
250 g Latte
q.b. Foglie di menta

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Preparare il Tiramisù seguendo le istruzioni sulla confezione aggiungendo latte, panna fresca, il preparato in polvere per Tiramisù e montare il tutto in una planetaria. Terminare unendo la Pasta di Pistacchio pura. Tagliare gli 'O Babà a metà e farcirli con la crema ottenuta. Sul piatto versare un po' di Coulis di Fragole e aggiungere i tre 'O Babà precedentemente farciti. Ultimare decorando con Riccioli di cioccolato e foglioline di menta.