

BABÀ SPEZIATO



Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 15 persone

Versare il Preparato per Torta margherita in una planetaria con 4 uova e 150 ml di acqua ed impastare a velocità media per 5 minuti. Versare l'impasto negli appositi stampi per pudding precedentemente imburrati (circa 70 g di impasto ognuno) e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti. A parte preparare la salsa mettendo sul fuoco, in una padella antiaderente, lo zucchero, le mele tagliate a dadini, i pinoli, l'uvetta precedentemente ammorbidita in acqua tiepida, un pizzico di cannella e un bicchiere di liquore strega. Lasciare ammorbidire la salsa per 5 minuti a fuoco medio. Sfornare quindi le tortine, toglierle dallo stampo e adagiarle su un piatto da portata. Versare sulle tortine un paio di cucchiaini di salsa di mele con il succo che servirà per ammorbidire. Infine decorare con Glassa al caramello e stecche di cannella.

Dolce consiglio: La salsa di accompagnamento a questo dolce può variare, da uno zabaione alla cannella alla Salsafichi o alla Salsa di pere e zenzero Menù. Si consiglia di abbinare il dessert ad un vino passito o ad un prosecco.

Ingredienti Menù

1 confezione Preparato in polvere per TORTA MARGHERITA - DB1X
q.b. Staccante spray - Q10
q.b. Zucchero caramellato - DNO

Ingredienti

16 Stampini per pudding
q.b. Liquore strega
q.b. Cannella in polvere
100 g Uvetta sultanina
100 g Pinoli
1 kg Mele
200 g Zucchero
150 ml Acqua
4 Uova