

## BARCHETTA DI CREMA AL MASCARPONE E NOCCIOLA



### Ingredienti Menù

100 g Tiramisù - DP1  
40 g Pesto di Nocciole Bio - KJ70B

### Ingredienti

200 g Farina  
200 g Zucchero a velo  
2 Albumi  
200 g Burro  
250 ml Panna fresca  
250 ml Latte  
18 Lamponi  
q.b. Foglioline di menta

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola unire la farina con lo zucchero a velo, quindi aggiungere il burro sciolto e gli albumi. Amalgamare con cura fino ad ottenere una crema omogenea che andrà trasferita in una sac-à-poche. Foderare una teglia di carta forno e distribuirvi sopra il composto preparato in modo da realizzare sei sottili dischi ovali della lunghezza di circa 16 cm; cuocere in forno a 180°C per 10 minuti. A questo punto, con l'aiuto di una spatola, appoggiare i dischi ancora caldi e morbidi su un mattarello conferendo loro la forma di barchette. Lasciare poi raffreddare. Nel frattempo con una frusta stemperare il Preparato per Tiramisù con la panna e il latte secondo le modalità riportate sulla confezione: unire poi la crema ottenuta con il Pesto di nocciole e trasferirla in una sac-à-poche a punta rigata. Farcire le barchette con tre ciuffi di Crema al Mascarpone e Nocciole; completare con lamponi e foglioline di menta fresca.