COPPA VECCHIA MODENA



Ingredienti Menù

200 g Tiramisù - DP1

Ingredienti

480 g Torta al caffè

500 g Latte

500 ml Panna

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di una frusta stemperare il preparato per Tiramisù con il latte e la panna, quindi far riposare la crema ottenuta per 30 minuti in frigorifero. Nel frattempo sbriciolare sul fondo delle coppe la torta al caffè, quindi aggiungere la crema Tiramisù. Ripetere ancora la successione degli ingredienti in modo da ottenere due strati, completando con la torta al caffè sbriciolata.

© 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)