

## DESSERT ALLA CREMA DI LEMON CURD ACCOMPAGNATO DA BISCOTTI PASTA DI MELIGA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

Per 8 persone

Preparare la Crema Pasticcera utilizzando il preparato in polvere. Versare il preparato in una bowl e aggiungere il latte mescolando con una frusta. Mescolare fino ad ottenere una crema liquida ed omogenea. Lasciare riposare la crema in frigorifero x 2 ore. Montare la panna vegetale. Unire alla crema rappresa la panna vegetale e versare in una sac à poche. Confezionare dei bicchierini riponendovi la crema pasticcera, glassare con la lemon curd, decorare con fette di limone fresco e foglie di menta. Servire con biscotti Pasta di Meliga e pasticceria secca da thè

### Ingredienti Menù

150 ml Lemon Curd - L20X  
200 g Crema pasticcera - DY1X

### Ingredienti

500 ml Latte  
200 ml panna vegetale da montare  
Pasticceria secca a piacere  
Biscotti Pasta di Meliga