MASCARPONE SBRICIOLATO

Ingredienti Menù

200 g. Tiramisù - DP1

60 g. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

Ingredienti

500 g. Latte

500 g. Panna fresca

250 g. Burro

240 g Confettura di fragola

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 10 persone

Con l'aiuto di una frusta stemperare a mano il preparato in polvere per tiramisù insieme al latte e alla panna. Trasferire in frigorifero il composto ottenuto e lasciarlo riposare per 30 minuti. Nel frattempo in una planetaria impastare il preparato menù per sbrisolona insieme al burro secondo le modalità riportate sulla confezione. Trasferire l'impasto in una tortiera e cuocere in forno a 160°C per circa mezz'ora; a cottura ultimata, sfornare la torta e lasciarla raffreddare, poi sbriciolarla. A questo punto distribuire la confettura di fragole sul fondo di una coppa e ricoprire con la crema al mascarpone. Completare con la torta sbriciolata e servire.

© 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)