

SEMIFREDDO TROPICALE



Ingredienti Menù

1200 g. Delizia al cocco - L81X
1 confezione Dolce freddo - LC1X
2 confezioni Ananas a fette allo sciroppo - AM2

Ingredienti

50 ml. Liquore a piacere
1 Disco di pan di spagna (28 cm.)
2 l. Latte fresco intero
q.b. Cocco

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 28 porzioni

In una planetaria montare, con la frusta alla massima velocità per 5 minuti, il dolcefreddo unito al latte freddo. Aggiungere la delizia al cocco e mescolare finchè gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Eseguire in due tempi per far montare bene gli ingredienti. Tagliare in due strati il disco di pan di spagna e bagnarlo con il succo dell'ananas e il liquore. Posizionare uno strato di pan di spagna sul fondo di ognuna delle due tortiere con bordo apribile. Rivestire i bordi con le fette di ananas tagliate a metà. Riempire con il semifreddo al cocco e lasciare riposare in freezer almeno 3 ore. Prima di servire decorare con ribes, cocco disidratato e foglie di ananas.