

## SFORMATINO AL CIOCCOLATO E MIRTILLI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 20 persone

Confezionare il tortino al cioccolato utilizzando il preparato menù secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione ottenendo 20 sformatini monodose. Infornare gli sformatini a 200 ° per 7 minuti in modo da cuocerli completamente, poi lasciarli raffreddare. Nel frattempo, con l'aiuto di una frusta elettrica montare il preparato per mousse menù insieme al latte, secondo le dosi riportate sulla confezione. A questo punto tagliare a metà gli sformatini e farcirli con la mousse al cioccolato, quindi ricomporli e trasferirli nel piatto. Completare con una spolverata di zucchero a velo e frutti di bosco freschi. Servire accompagnati con la garniture di mirtilli.

### Ingredienti Menù

1 confezione Preparato per tortino al cacao - PX1X  
250 g. Mousse al cioccolato - DH1X  
q.b. Garniture di mirtilli - A81X

### Ingredienti

q.b. Zucchero a velo  
q.b. Frutti di bosco  
500 g. Latte freddo  
8 Uova