

TIRAMISÙ AL COCCO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola, con l'aiuto di una frusta, stemperare a mano il prodotto in polvere menù con la panna e altrettanto latte, aggiungendo all'impasto anche 75 g. di cocco grattugiato. Lasciar riposare in frigorifero la crema ottenuta per trenta minuti. Nel frattempo unire la batida de coco con 50 g. di latte, quindi bagnare i savoiardi in questa miscela. Accomodare due savoiardi sul fondo di ciascuna coppetta, poi riempire con il tiramisù. Completare spolverando con il cocco grattugiato rimasto e servire

Procedimento senza glutine

Utilizzare Biscotti e Cocco grattugiato riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

200 g. Tiramisù - DP1

Ingredienti

500 g. Latte

500 g. Panna fresca

30 g. Batida

100 g. Cocco grattugiato

40 g. Savoiardi