TORTA SBRICIOLATA



Ingredienti Menù

125 g. Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

1 confezione Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

Ingredienti

20 g. Caffè in polvere

250 g. Burro

500 g. Latte

500 g. Crema gianduia

16 Stampini per muffin in alluminio

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 16 porzioni

Versare il preparato per torta sbrisolona in una planetaria con frusta insieme a 250 g. di burro. Impastare fino ad ottenere un composto sbriciolato (tipo crumble). Stendere alla base di ogni pirottino circa 30 g. di impasto e pressarlo leggermente, versarvi sopra un cucchiaino di crema gianduia (30 g.) e ricoprire, sbriciolando, altri 30 g. di impasto di sbrisolona ottenendo così un effetto crumble. Adagiare gli stampini su una placca da forno e cuocere in forno a 180°C per 15 minuti circa. Nel frattempo preparare la crema inglese seguendo le indicazioni, aggiungere il caffè in polvere, mescolare e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti. Sfornare le tortine, toglierle dallo stampino e servire con la crema inglese al caffè preparata in precedenza.

Dolce consiglio:

Questo dolce si presta ad essere servito con altre salse di accompagnamento come crema inglese con amaretti tritati, crema zabaione e in abbinamento con un buon vino da dessert come un Passito.

© 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)