

TORTA TIRAMISÙ



Ingredienti Menù

200 g. Tiramisù - DP1

Ingredienti

1 Striscia di carta da forno
50 ml. Panna vegetale
100 g. Cioccolato fondente
30 g. Cacao amaro
100 ml. Caffè espresso
500 ml. Latte fresco
500 ml. Panna fresca
3 dischi da 28 cm. Pan di Spagna

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Preparare la crema tiramisù come indicato sulla confezione. Disporre un disco di pan di spagna su un piatto e bagnare con il caffè. Coprire con la crema tiramisù e spolverizzare con cacao amaro. Ripetere con gli altri 2 dischi livellando con una spatola l'ultimo strato di crema. Lasciare riposare in frigorifero. Nel frattempo montare la panna vegetale e dividerla in 2 ciotole. Sciogliere il cioccolato fondente e stenderlo con l'aiuto di una spatola sul foglio di carta forno. Lasciarne da parte 2 cucchiaini da unire alla panna montata. Togliere la torta dal frigorifero e coprire il bordo con la striscia di cioccolato. Far aderire bene i bordi e appena il cioccolato si sarà rappreso togliere la carta. Decorare la superficie con ciuffetti di panna. Lasciare riposare in frigorifero fino al momento di servire.