# ZUPPA INGLESE CON PANNA MONTATA



**Chef:** Leonardo Pellacani

## Ingredienti Menù

33 g. Budino alla vaniglia - DL1X

42 g. Budino al cioccolato - DG1X

## Ingredienti

150 g. Latte

6 Savoiardi

q.b. Alchermes

q.b. Panna montata

q.b. Scaglie di cioccolato

## Procedimento

Per 6 persone

Tagliare i savoiardi a metà; intingerli nell'alchermes e foderare i pirottini. Sciogliere il preparato alla vaniglia con una piccola parte di latte. Mettere il latte restante a bollire. Quando sarà arrivato ad ebollizione aggiungere il preparato sciolto precedentemente e portare ancora a bollore per alcuni minuti. Togliere dal fuoco e andare a riempire metà del pirottino foderato con i savoiardi. Ripetere la stessa operazione con il budino al cioccolato e andare ad aggiungerlo nella parte restante del pirottino. Mettere in frigo per 5-6 ore prima di servire. Al momento del servizio decorare con ciuffetti di panna montata e scaglie di cioccolato.

**© 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)