TIRAMISU'

DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA MOUSSE AL TIRAMISU'

INGREDIENTI

LILLY TIRAMISU	g 200
LATTE O ACQUA - (20-25°C)	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1.000

PREPARAZIONE

Montare la panna, il latte e il LILLY TIRAMISÚ in planetaria con frusta, fino ad ottenere una crema montata con consistenza morbida.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire una sac à poche con la mousse al tiramisù e formare un primo strato di circa 1,5 centimetri in una vaschetta monoporzione.

Depositare sulla crema al tiramisù, dei savoiardi o fette di pan di spagna leggermente imbevuti in caffè zuccherato al 10%.

Formare infine un ultimo strato di crema al tiramisù e decorare con una spolverata di HAPPYCAO.

Mettere i dolci in frigorifero per almeno due ore prima di poter essere serviti.