

LABORATORIO APERTO

Torta Tiramisú



di Caroline Klee

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

076766



Ingredienti

Pronto Tiramisú PreGel	200 g
Latte freddo	500 g
Savoardi	q.b.
Caffè raffinato con Amaretto	q.b.
CrumbOlé® Cacao PreGel	q.b.
Gran Stracciatella Reale PreGel	q.b.
Cacao Togo PreGel	q.b.

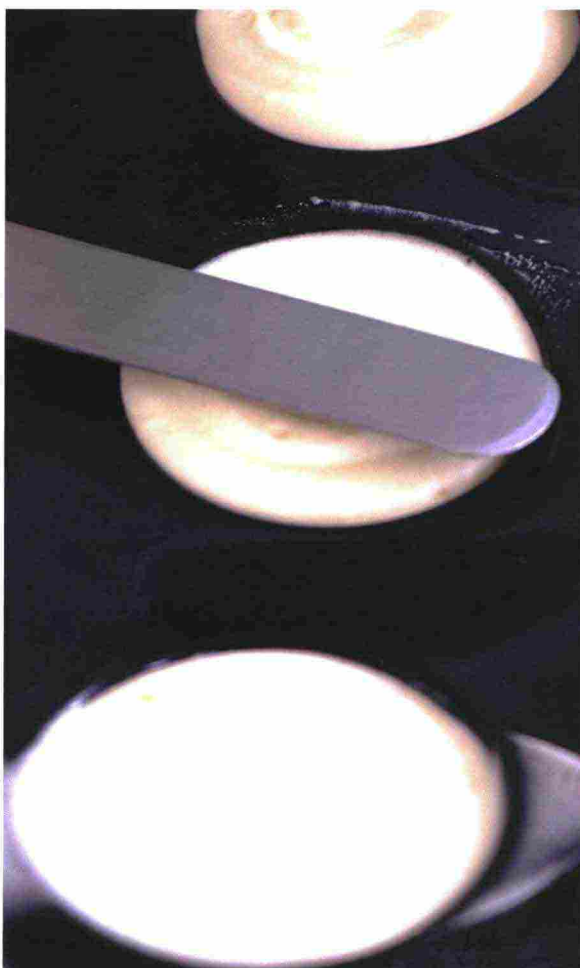
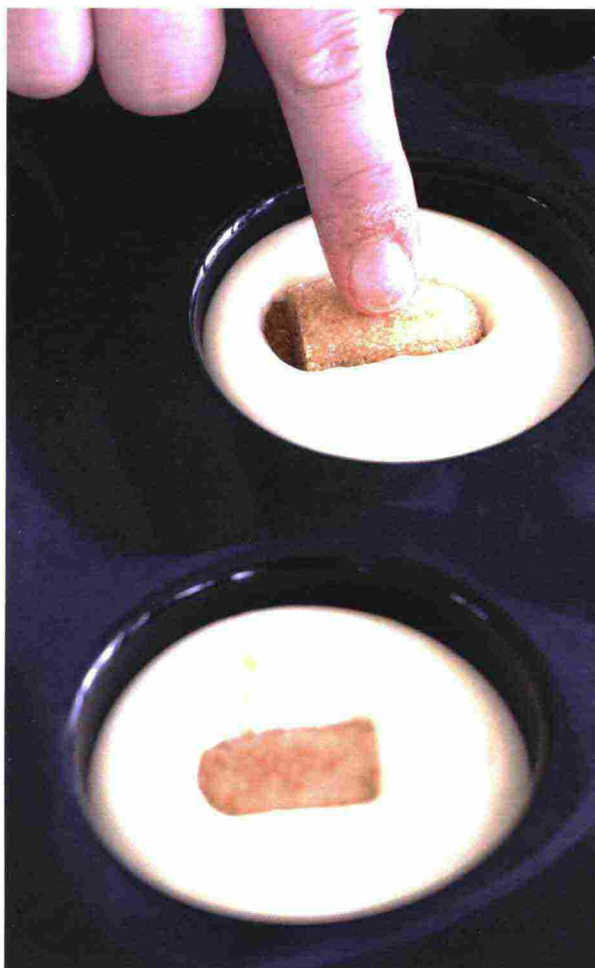
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

076766

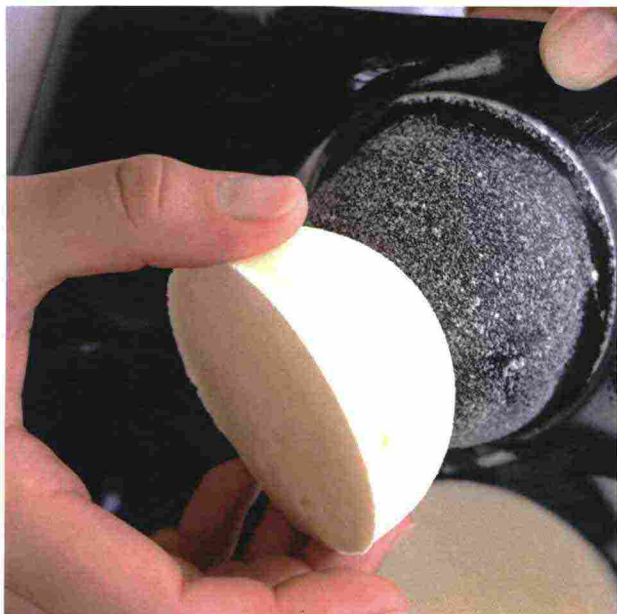
LABORATORIO APERTO

Procedimento

1. Montare in una terrina il Pronto Tiramisù e il latte freddo. Fare attenzione a non battere la massa troppo forte in modo che in seguito possa essere meglio inserita negli stampi.
2. Nel frattempo preparare un caffè fresco e affinare con l'Amaretto.
3. Mettere il composto in una sac à poche e riempire per metà uno stampo a cupola in silicone.
4. Immergere mezzo savoiardo nella miscela di caffè e posizionarlo al centro.



LABORATORIO APERTO



5. Chiudere lo stampo con il composto rimanente e riporre in abbattitore per circa 40-45 minuti.

6. Nel frattempo preparare le basi. Unire il CrumbOlé® Cacao e la Gran Stracciatella Reale, modellare utilizzando un anello di metallo (dello stesso diametro dei dolci a cupola) e lasciar raffreddare.

7. Togliere i dolci dall'abbattitore di temperatura, estrarre dallo stampo e adagiare sulle basi.

8. Spolverizzare con Cacao Togo e decorare a piacere.

