



# 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

|          |    |
|----------|----|
| HAPPYCAO | qb |
|----------|----|

### 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.