

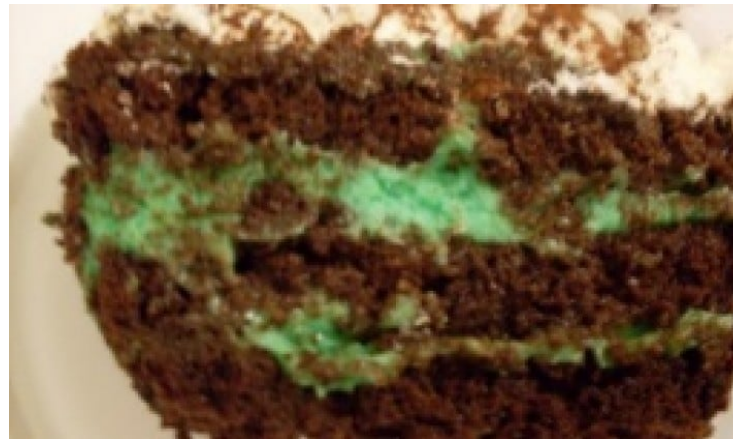
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

After eight tiramisù

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PANNAFIX 1 bustina

CACAO AMARO poco -

PREPARAZIONE

- 1 Per la torta: in una ciotola mescolare gli ingredienti solidi quindi unite i liquidi e mescolare.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 22 cm quindi versateci il composto.

Infornate a 180°C per 30 minuti circa.



- 2 Per la crema: in una ciotola mescolare la maizena con lo sciroppo e fate addensare nel microonde.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna quindi unitela allo sciroppo ormai freddo e mescolare delicatamente, unite infine la gelatina precedentemente ammollato in acqua fredda per 10 minuti e fata sciogliere al microonde.



3 Tagliate la torta a fette.

In una ciotola mescolare gli ingredienti della bagna.

Bagnate le fette di torta con la bagna.



4 Nello stampo da plum cake di silicone alternate 3 strati di torta bagnata con 2 strati di crema alla menta, finendo con uno strato di torta bagnata.



5 Coprite con della pellicola e fate riposare in frigo almeno 12 ore.

Montare la panna con pannafix, trasferite nella sacca da pasticceria e decorate il dolce, concludete con del cacao amaro.



