

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù con crema alla stracciatella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **m. difficile**

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

1 bustina di preparato per crema paradiso alla stracciatella
500 ml d panna da montare
1 bustina di pannafix
circa 30 savoiardi siciliani
100ml di latte
2-3 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di orzo
poco cacao amaro.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete il preparato per la crema, la panna ed il pannafix.



3 Montare fino ad avere una crema sostenuta.



4 Scaldare il latte, mettetelo in una ciotola con lo zucchero e l'orzo e mescolare bene.





5 Bagnare i savoiardi nel latte e formate uno strato in una pirofila.





6 Coprite con la crema e cospargete di cacao.



7 Fate un secondo strato.



8 Coprite con la crema rimasta.



9 Cospargete di cacao.



10 Fate riposare in frigo almeno 6 ore.

