MILLEFOGLIE DI CROCCANTE AL TIRAMISÙ E LAMPONI

INGREDIENTI PER 15 DESSERT

- 540g Preparato per Croccante alle Mandorle
- 1 busta Preparato per Tiramisù
- 580g Lamponi Interi
- 500g latte intero
- 500g panna fresca da montare

PROCEDIMENTO

- Stendere uno strato di mezzo centimetro di preparato per croccante su un foglio di carta forno utilizzando delle forme quadrate di 8cm e cuocere a 180 gradi per circa cinque minuti, sino a quando il colore è di un bel marroncino chiaro.
- In planetaria montare latte e panna insieme alla busta di preparato per tiramisù sino ad ottenere una crema densa e strutturata.
- Lasciar raffreddare un paio d'ore in frigorifero quindi mettere la crema in una sac a poche, montare la millefoglie alternando croccante, crema tiramisù e lamponi allo sciroppo.
- Guarnire a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Preparato per Croccante alle Mandorle

Preparato per Tiramisù

Lamponi Interi