TIRAMISÙ DEL GLOBETROTTER



INGREDIENTI PER 12 PERSONE

- 500ml latte intero
- 500ml panna fresca
- 45g zucchero
- 30g miele
- 10g caffe solubile
- 30g farina 00
- 20g atte
- 1 busta Preparato per Tiramisù
- 2 tuorli
- 1 uovo
- 1 papaya
- q.b. perle di cioccolato
- q.b. Cardamomo Macinato
- q.b. Sweet Sauce Cioccolato
- q.b. Petali di Rosa

PROCEDIMENTO

- In una planetaria sciogliere il preparato per crema tiramisù con il latte freddo, aggiungere la panna e montare.
- Realizzare la spugna miscelando i tuorli, l'uovo, lo zucchero, il miele, il caffè solubile, il latte, la farina e il cardamomo. Inserire il composto in un sifone, caricare con 2 cariche e riporre in frigorifero.
- Erogare la miscela in un bicchiere di plastica forato e cuocere a 800 w per 30". Capovolgere il bicchiere e lasciare raffreddare per qualche secondo.
- Servire alternando la crema tiramisù alla spugna al caffè, completare con la papaya e decorare con le perle di cioccolato, i petali di rosa e la salsa cioccolato e cardamomo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Tiramisù



Cardamomo Macinato



Sweet Sauce Cioccolato



Petali di Rosa