

MILHOJAS CRUJIENTE DE TIRAMISÙ Y FRAMBUESA



INGREDIENTES PARA 15 DESSERT

- 540g Preparado Para Crocante de Almendras
- 1 bolsa Preparado Para Tiramisù (Exento de Gluten)
- 580g
- 500g leche entera
- 500g nata fresca

MÉTODO

- Extender una capa de medio centímetro de la preparado para crocante sobre una hoja de papel utilizando cuadrados de 8 cm y hornear a 180 grados durante unos cinco minutos, hasta que adquiera un bonito color marrón claro.
- Con una batidora planetaria, montar la leche y la nata con la bolsa de mezcla para tiramisù hasta obtener una crema espesa y estructurada.
- Dejar enfriar unas horas en el frigorífico y, a continuación, introducir la crema en una manga pastelera y montar el milhojas, alternando el crujiente, la crema de tiramisù y las frambuesas en almíbar.
- Decorar al gusto.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Preparado Para Crocante de Almendras



Preparado Para Tiramisù (Exento de Gluten)