SFERE DI RICOTTA SU CREMA CHANTILLY AGLI AGRUMI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per le sfere

- 400g ricotta dolce
- q.b. Zucchero a Velo per Dessert
- q.b. Vaniglia Bourbon - Intera
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. cioccolato fondente
- q.b. cocco tritato

per la crema chantilly

- 200g panna da montare
- 200g Preparato per Crema Pasticcera
- 50g Crema agli Agrumi

PROCEDIMENTO

- Per ottenere le sfere in una bacinella mischiare la ricotta con lo zucchero e la vaniglia gourmet.
- Formare delle sfere, una da servire con sopra la crema agrumi, una passata nel pistacchio tritato e una da immergere nel cioccolato fondente fuso e finire con il cocco tritato.
- Per la crema miscelare semplicemente la panna con la pasticcera e aromatizzare a piacere con la crema agli agrumi.
- Servire la crema a specchio con le tre sfere di ricotta e guarnire a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Zucchero a Velo per Dessert



Vaniglia Bourbon - Intera



Pistacchi - Sgusciati



Preparato per Crema Pasticcera



Crema agli Agrumi