TORTINO AL CIOCCOLATO CON SALSA VANIGLIA



INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

- 1 busta Preparato per Tortino al Cioccolato
- 150g burro
- 250g latte
- 200g Preparato per Crema Pasticcera
- 80g panna fresca

PROCEDIMENTO

- Montate per qualche minuto in planetaria a velocità media il preparato per tortini al cioccolato con il latte e il burro.
- Ottenuto un composto omogeneo distribuite il risultato in stampini monodose d'allumino ben infarinati e cuocete per 6-8 minuti a 180° C.
- A parte sviluppate la classica ricetta della crema pasticcera aggiungendo la panna solo quando la crema pasticcera diventa densa.
- Sistemate la crema ottenuta su un piatto, sformate il tortino ancora fumante, guarnite a piacere e servite.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Tortino al Cioccolato



Preparato per Crema Pasticcera