

# 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 Gourmet 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 Gourmet  
Intera**



**Pistacchi - Sgusciati**



**Preparato per Crema  
Pasticcera**



**Crema agli Agrumi**