CREMA DI MASCARPONE AL CURRY JAIPUR

INGREDIENTI PER 2 PORZIONI

- 1 busta Preparato per Tiramisù
- 500ml latte intero
- 500ml panna fresca
- 6g Curry Jaipur Style
- 240g Preparato per Croccante alle Mandorle
- 2g Cannella in Polvere
- 1g Orangia Sun

PROCEDIMENTO

- In una planetaria sciogliere inizialmente il preparato per tiramisù con il latte freddo, aggiungere la panna alla stessa temperatura e montare.
- A parte in una teglia con carta forno mischiare il preparato per croccante alle mandorle con orangia sun e cannella e mettere in forno a 180°C per 8 minuti.
- Al termine della cottura tagliare il croccante in 12 parti uguali e far raffreddare.
- Appena il tiramisù è della consistenza voluta, aggiungere il curry Jaipur e mettere in sac a poche, quindi riporre in frigorifero.
- Al momento del servizio sistemare la cialda di croccante alle mandorle in un piatto, guarnire la stessa con la crema tiramisù aromatizzata al curry e servire dopo aver decorato a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Preparato per Tiramisù

Curry Jaipur Style

Preparato per Croccante alle Mandorle

Cannella in Polvere

Orangia Sun