Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco
RICETTA

Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco

TEMPO	30 min
INGREDIENTI	8 articoli
PER	4 porzioni

Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco

INGREDIENTI

- Una confezione di crema di cocco Suzi Wan®
- 6 passion fruit
- 250 ml di succo di arancia
- 16 savoiardi
- 250 gr di ricotta
- 3 cucchiai di zucchero a velo
- Un mango
- 80 gr di cioccolato bianco

PREPARAZIONE

1. Scavate i passion fruit e prelevatene la polpa interna, quindi frullatela in un mixer insieme al succo di arancia. Filtrate con un colino a maglia larga e mettete il succo ottenuto in una pirofila larga e bassa.
2. Mescolate in una terrina la ricotta con la crema di Cocco Suzi Wan® e lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema omogenea e morbida.
3. Inzuppate i savoiardi nel succo di passion fruit e arancia, mettete un primo strato nei bicchierini e alternate con la crema preparata, dadini di mango e scaglie di cioccolato bianco. Lasciate riposare in frigo un'ora prima di servire.

Altre ricette simili

Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli

Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli



Torta di cioccolato, latte di cocco e zenzero

TEMPO

65 min

INGREDIENTI

10 articoli

Source URL:
https://it.suziwan.com/fork-and-chopsticks/tiramisu-alla-crema-di-cocco-e-cioccolato-bianco