



Tortino noce di cocco e lamponi  
RICETTA

## Tortino noce di cocco e lamponi



**TEMPO** 45 min  
**INGREDIENTI** 5 articoli  
**PER** 4 porzioni

Tortino noce di cocco e lamponi

### INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta frolla
- 250 g di lamponi
- 100 g di cioccolato bianco
- 15 cl di crema di cocco Suzi Wan®
- 100 g di noce di cocco grattugiata

### PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 180 °C.
2. Imburrare e infarinare 4 stampini per tortini. Posizionare la pasta frolla negli stampi, poi picchiettarla con una forchetta. Tagliare dei dischi di carta oleata delle dimensioni degli stampi, disporli alla base del tortino e coprirli dei legumi secchi. Mettere nel forno e fare cuocere per circa 20 minuti.
3. Fare sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Una volta tiepido, unire la crema di cocco e mescolare bene. Lasciare riposare al fresco per almeno 1 ora.
4. Quando i fondi del tortino si saranno raffreddati, riempirli con la ganache alla crema di cocco. Disporre i lamponi e cospargere con abbondante cocco grattugiato.

#### \* TRUCCHI

Più la ganache è fredda e più sarà solida e compatta. Per ottenere una maggiore consistenza, battere la ganache con la frusta elettrica in modo che incorpori aria.

## Altre ricette simili



### [Branzino alla crema di cocco](#)

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

12 articoli



### [Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi](#)

TEMPO

35 min

INGREDIENTI

13 articoli



### [Cupcake alla noce di cocco](#)

TEMPO

50 min

INGREDIENTI

10 articoli



### [Curry di maiale, con cocco e verdure](#)

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

6 articoli

---

**Source URL:** <https://it.suziwan.com/le-ricette-suzi-wan/tortino-noce-di-cocco-e-lamponi>