

Tortino noce di cocco e lamponi

 $\label{linear_continuous_cls-1} $$ < \mathrm{linear_cls-6_fill:none}; .cls-2_{clip-path:url(\#clip-path);}.cls-3,.cls-4,.cls-5_{fill:\#ff8680;}.cls-4,.cls-5,.cls-6_{stroke:\#ff8680;}.cls-4_{stroke-miterlimit:10;stroke-width:0.25px;}.cls-5,.cls-6_{stroke-width:0.2px;} $$ RICETTA $$$

Tortino noce di cocco e lamponi



<?xml version="1.0"?>

TEMPO

45 min

INGREDIENTI

5 articoli

PER

4 porzioni

Tortino noce di cocco e lamponi

CONDIVIDI

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- <u>Download (opens in new window)</u>
- Print (opens in same window)

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

PRODOTTI USATI



Crema di Cocco Suzi Wan® da 200ml

VEDI I DETTAGLI

PREPARAZIONE

1. 1

Preriscaldare il forno a 180 °C.

2. 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. 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. 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

VEDI I DETTAGLI



Filetti di merluzzo con riso basmati e anacardi **TEMPO** 35 min **INGREDIENTI** 13 articoli **VEDI I DETTAGLI** Cupcake alla noce di cocco **TEMPO** 50 min **INGREDIENTI** 10 articoli **VEDI I DETTAGLI** Curry di maiale, con cocco e verdure **TEMPO** 25 min

INGREDIENTI

6 articoli

VEDI I DETTAGLI

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