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*