



Semifreddo al Tiramisu con Savoïardi



Crema Pasticcera

Preparato 'Per Crema Pasticcera' 400 g

Acqua 1 lt

Mescolare in planetaria ad alta velocità per 4-5 minuti. Lasciar riposare almeno 1 ora in frigorifero.

Semifreddo

Panna Fresca 400 g

Latte fresco intero 400 g

Geli Sem 400 g

Pasta Tiramisu 100 g

Crema Pasticcera 300 g

Cacao in polvere q.b

Rivestire con Nastro Acetato lo stampo per semifreddo. Disporre sul fondo uno strato di biscotti Savoïardi bagnati con Bagna al caffè.

Miscelare il latte e la panna fredda con **Gelisem**, montare in planetaria per qualche minuto.

Aggiungere **Pasta Tiramisu** e Crema pasticcera. Montare a consistenza desiderata..

Versare con sac-a-poche creando degli spuntoni oppure versare il composto intervallandolo con un altro strato di savoïardi bagnati. Decorare a piacere con cacao, chicchi di caffè, etc.

