

TIRAMISÚ EN 8 SENCILLOS PASOS

— con el Preparado de Galbani Professionale



1. Abrir el brik previamente refrigerado.



2. Verter el Preparado para Tiramisú de Galbani Professionale en la batidora.



3. Batir 5min. a velocidad máxima para textura firme o 3min. para textura más ligera.



4. Colocar en la fuente los bizcochos bañados en café con Amaretto.



5. Cubrir los bizcochos con el Preparado y repetir los pasos 4 y 5 para una segunda capa.



6. Refrigerar durante 2 horas. Se puede congelar.



7. Decorar al gusto con cacao en polvo, granos de café...



8. El Preparado se puede combinar con frutas o mermeladas en lugar de café y cacao.