

CHOCO TIRAMISÚ



Ingredientes:

- 32 piezas Soletas (8 por vaso)
- 1 taza Top Cream® Nata Chantilly
- 220 gr Queso mascarpone
- 1 taza Mini Top Cream Chocolate Chantilly
- 2 cdas Café soluble
- 1 taza Café expresso

Decoración:

- 8 piezas Fresa
- 12 piezas Zarzamora
- 12 piezas Frambuesa
- 4 piezas Nuez
- 4 hojas Menta o hierbabuena
- 4 piezas Vasos highball

Procedimiento:

1. Batir Top Cream® Nata Chantilly hasta formar picos suaves.
2. Agregar queso mascarpone a Top Cream® Nata Chantilly.
3. En un vaso tipo highball colocar una capa de soletas remojadas en café expresso, una capa de la crema batida con queso mascarpone, nuevamente una capa de soletas remojadas en café expresso y una capa de Mini Top Cream Chocolate Chantilly (batida a picos suaves con 2 cucharadas de café soluble).
4. Refrigerar.
Decorar con zarzamoras, frambuesas, fresas, nuez y menta