

## *O' Sole Mio*



### **Ingredienti:**

1 litro panna fresca al 35%  
300 g. Fiocco di neve  
80 g. pasta Crema Limone  
10 g. pasta Ovovan  
Q.B. variegato O' Sole Mio  
1 disco di pan di Spagna

### **Preparazione:**

Montare in planetaria panna, fiocco di neve e le due paste insieme. Utilizzando un anello per semifreddi, posizionare in basso un disco di pan di Spagna e spalmare su di esso una parte di variegato, quindi fare un primo strato di miscela montata creando al centro della stessa un incavo dove deve essere spalmato altro variegato. Chiudere l'anello con la parte rimanente del prodotto montato ed abbattere per circa 30'. Tolto dall'abbattitore ricoprire con ulteriore variegato e riabbattere per altri 10'. Guarnire il tutto come da foto con foglie di cioccolato e frutta fresca.