

Pesca Amaretto



Ingredienti:

1 kg di Panna
300 g di Aladin Nutman
80 g di pasta Pesca Nutman
50 g di pasta Amaretto Nutman
200 g di Glassatura a specchio plus Neutra Nutman

Preparazione:

Montare in planetaria panna e Aladin, quindi prendere $\frac{3}{4}$ del composto ed unirvi la pasta Pesca fino a rendere il tutto omogeneo. Mettere poi il composto nello stampo ed abbattere per 10 minuti. Nel frattempo montare la parte rimasta con la pasta Amaretto, metterla in uno stampo più piccolo ed abbattere. Sovrapporre i 2 composti come da foto, utilizzare la glassatura a specchio neutra per guarnire la parte superiore del semifreddo all'amaretto, riabbattere nuovamente e decorare a piacimento.