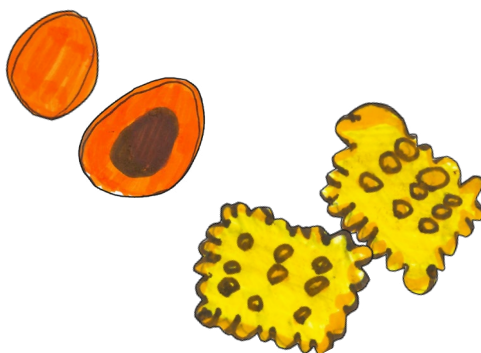


MINI SACHER



QUESTA MINI SACHER È UN
DESSERT ELEGANTE E GOLOSO.
LA SUA PRESENTAZIONE IN
BICCHIERINO LA RENDE PERFETTA
PER UN FINE PASTO RAFFINATO E
SENZA STRESS.



LA *SACHER TORTE* ORIGINALE È UN
PO' DIVERSA E NASCE A VIENNA NEL
1832, CREATA DA FRANZ SACHER.
IL NOSTRO È UN OMAGGIO MODERNO.

TI CONSIGLIAMO DI SERVIRLA BEN
FREDDA E DI NON LESINARE SULLA
CONFETTURA DI ALBICOCCHIE, È
L'ANIMA DELLA SACHER!



UN DOLCETTO SEMPLICE PER
PORTARE IL SORRISO A TAVOLA.



DIFFICOLTÀ



QUANTITÀ

4 PERSONE



TEMPO PREPARAZIONE

20 MINUTI



INGREDIENTI E QUANTITÀ



**MARMELLATA
DI ALBICOCHE**

**1 VASETTO
350g**



**BISCOTTI
SECCHI**

**5 PACCHETTI
200g**



**PANNA
FRESCA**

**1 CARTONE
250ml**



**TAVOLETTE DI
CIOCCOLATO**

**3
300g**



PRIMA DI COMINCIARE CONTROLLA DI AVERE



CUCCHIAIO



CIOTOLA



PENTOLINO



COPPETTE



PENSATO PER TE DA



PAOLO

PROCEDIMENTO

1



TRITA FINEMENTE
I BISCOTTI SECCHI.

2



ROMPI LE TAVOLETE DI
CIOCCOLATO E METTILE IN UN
PENTOLINO.

3



AGGIUNGI LA PANNA FRESCA ALLA
CIOCCOLATA E METTI TUTTO NEL
MICROONDE A 750/800 W
PER 2 MINUTI.

4



FAI RAFFEDDARE LA CIOCCOLATA
MESCOLANDO PER 2 MINUTI.

5



IN UNA COPPETTA METTI
ALLA BASE UN CUCCHIAINO DI
BISCOTTI POI UN CUCCHIAINO DI
CIOCCOLATO.

6



POI AGGIUNGI UN CUCCHIAINO
DI MARMELLATA DI ALBICOCCHES,
POI DI NUOVO UN CUCCHIAINO
DI BISCOTTI E UN CUCCHIAINO DI
CIOCCOLATO.

7



RIEMPI OGNI COPPETTA CON:
UN CUCCHIAINO DI BISCOTTI, UN
CUCCHIAINO DI CIOCCOLATA E UN
CUCCHIAINO DI MARMELLATA DI
ALBICOCHE.



Il ***"Calendario dei sapori"***, sostiene le attività sociali dell'associazione Trisomia 21 aps, volte a supportare il percorso di crescita e autonomia delle persone con sindrome di Down e disabilità intellettive affini.



at21@at21.it - 055 5000 458 - Viale Volta n 18, FI - at21.it