

# Cremoso alla robiola con torrone e miele

Ingredienti per 8 persone:

250 g di panna montata

200 g zucchero a velo

Un pizzico di vaniglia

1 robiola di Roccaverano dop fresca

60 g di yogurt

100 g di torrone

100 g di frutti di bosco

Miele per decorare

Amalgamare robiola, panna e yogurt, aggiungere la vaniglia e lo zucchero

In un contenitore a parte frullare i frutti di bosco

Con una sac a poche porzionare in bicchieri la crema ottenuta

Alternando torrone, crema, purea di frutti di bosco, crema e torrone

Prima di servire colare un po' di miele a piacere