



Sole

Soffice pan di spagna alle mandorle profumato al lampone, farcito con una crema pasticcera al Kirsh e alla vaniglia Bourbon e gustosi lamponi. Il tutto avvolto da una morbida meringa caramellata.

Temperatura di servizio  
consigliata +6/8° C

Pasticceria Belvedere  
Via Verdi, 5/a Legnaro - PD  
tel. 049 790715  
[info@pasticceriabelvedere.it](mailto:info@pasticceriabelvedere.it)



**Temperatura di servizio consigliata:** +6/8° C

**Vino consigliato:** Vino alle Visciole

### **Caratteristiche specifiche del prodotto e di alcuni ingredienti utilizzati:**

Panna fresca pastorizzata (zona mungitura Veneto)

Latte intero fresco alta qualità (zona mungitura Veneto)

Kirsh (distillato di ciliegie)

Vaniglia Bourbon

### **Modalità di taglio del dolce:**

Utilizzare un coltello a lama liscia. Bagnare leggermente la lama con acqua tiepida e tagliare fino in fondo al biscotto (aiutarsi con una paletta da dolci per impiattare la porzione).

*Beveredere*  
*caffè*  
*pasticceria*

Essendo privi di emulsionanti e additivi, i nostri prodotti sono da conservare in frigorifero. Si consiglia quindi di consumarli entro qualche giorno per garantirne la qualità e la bontà.