

Τiramisu με κοτόπουλο και μανιτάρια

Υλικά

- 800g κοτόπουλο φιλέτο
- 200g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)
- 12g Καρύκευμα Ακρόπολη (Κωδ. 42882)
- 150g Μπεςαμέλ Fix (Κωδ. 43855)
- 10g Καρύκευμα Rub Coffee (Κωδ. 51013)
- 100g τυρί-κρέμα
- 1 πακέτο τортίγιες

Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε λεπτές λωρίδες και καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Ακρόπολη.
2. Σε μπασίνα ανακατεύουμε το κοτόπουλο με τη Γέμιση Μανιταριών.
3. Ετοιμάζουμε τη Μπεςαμέλ ανακατεύοντας με 450ml νερό και ενσωματώνουμε το τυρί-κρέμα. Βάζουμε σε κορνέ.
4. Γεμίζουμε τις τортίγιες με το μίγμα του κοτόπουλου και δημιουργούμε ρολάκια, τα οποία έπειτα κόβουμε σε πάχος 4cm περίπου. Τοποθετούμε κάθετα σε πυρίμαχο σκεύος.
5. Αποπάνω σε όλη την επιφάνεια απλώνουμε με το κορνέ την κρέμα και πασπαλίζουμε με το Καρύκευμα Rub Coffee.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 30-40 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα.