

BABÀ GEFÜLLT MIT PISTAZIENCREME



Menù-Zutaten

100 g Tiramisù - DP1
120 g Coulis di fragole (Erdbeer-Coulis) - D90X
18 'O Babà (Hefeküchlein) - DVH
25 g Pasta di pistacchio pura (Reine Pistazienpaste) - L30
q.b. Riccioli di cioccolato (Schokoröllchen) - 7087

Zutaten

250 g Sahne
250 g Milch
n.B. Minzblätter

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Zunächst das Tiramisu nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten, indem man Milch, frische Sahne und die Tiramisu-Pulverzubereitung hinzufügt und alles in einem Planetenmixer aufschlägt. Zum Schluss die reine Pistazienpaste hinzufügen. Die Hefeküchlein halbieren und mit der entstandenen Creme füllen. Etwas Erdbeer-Coulis auf den Teller geben und die drei zuvor gefüllten Hefeküchlein hinzufügen. Zum Schluss mit Schokoröllchen und Minzblättern dekorieren.