

CHEESE-HALBGEFRORENES



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 50 Portionen

Die Sbrisolona nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten. Abkühlen lassen und zerbröseln. Die Sbrisolona mit 100 g geschmolzener Butter verkneten und die Mischung auf dem Boden der Gläser verteilen. Das Halbgefrorene mit der sehr kalten Milch in einer Küchenmaschine mit dem Schneebesen auf höchster Stufe aufschlagen. Streichkäse, Ricotta und Puderzucker mit einem Handrührgerät vorsichtig unterheben. Die Gläser abwechselnd mit frischen Beeren füllen. Mit einer Schicht aus Waldfruchtglasur abschließen. Vor dem Servieren ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Menù-Zutaten

1 confezione Dolce freddo (Halbgefrorenes) - LC1X
1 confezione Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA (Pulverzubereitung für STREUSELKUCHEN „SBRISOLONA“) - LR1X
400 g Glassa ai frutti di bosco (Waldfruchtglasur) - DS0

Zutaten

1000 g Streichkäse
500 g Frischer Ricotta
1 l Frische Vollmilch
350 g Butter
200 g Staubzucker
500 g Frische Waldfrüchte