

CHEESECAKE TRILOGY



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Menù-Zutaten

- 100 g Base biscotto per cheesecake (Keksboden für Käsekuchen) - L51X
- 100 g Preparato per Croccante (Zubereitung für Krokant) - P50
- 125 g Preparato in polvere per crema cheesecake (Pulverzubereitung für Käsekuchencreme) - L40X

Zutaten

- n.B. gehacktes Trockenobst
- n.B. Frische Minze
- n.B. Heidelbeeren
- n.B. Brombeeren
- n.B. Himbeeren
- n.B. Geriebene Zitrone
- n.B. Zimt
- 100 g Mascarpone
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 50 g Butter

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Butter schmelzen, um sie flüssig zu machen, und den Keksboden für Käsekuchen dazugeben und umrühren. Abkühlen lassen und dabei krümelig halten. In der Zwischenzeit die Cheesecake-Creme zubereiten. Dazu die Pulvermischung, die Milch und die Sahne in den Küchenmixer geben und alles 5 Minuten lang auf höchster Stufe aufschlagen. Den Mascarpone hinzufügen und 1 Minute lang mit dem Mixer rühren, mit Zimt und geriebener Zitronenschale abschmecken. Die Creme in einen Spritzbeutel mit breiter, gerippter Tülle füllen. Ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Das Krokantpulver auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen karamellisieren lassen. Sobald Sie das Krokant aus dem Ofen nehmen, zerkleinern Sie es in zackige Streifen. Das Dessert glasweise zusammenstellen: den Boden der Gläser mit zerbröselten Keksen bedecken, eine erste Schicht Cheesecake-Creme darauf geben und mit gehackten Beeren abschließen. Mit der zweiten Schicht fortfahren, wieder mit Keks und Creme. Die Torte mit frischen Beeren, gehacktem Trockenobst und Minzblättern dekorieren. Lassen Sie die Torte im Kühlschrank ruhen und servieren Sie sie mit einem Streifen Krokant. Sie können Mini-Gläser anfertigen und ein Triptychon von Desserts servieren, indem Sie jedes Glas mit einer anderen Frucht bestücken.

