

CRUMBLE CAKE 2.0



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Keksboden für Käsekuchen mit weicher Butter vermischen. Die Hälfte der erhaltenen Mischung in 6 Gläser füllen. In einer Küchenmaschine die Pulverzubereitung für Käsekuchencreme mit kalter Milch und kalter Sahne aufschlagen. Sobald die Creme aufgeschlagen ist, in einen Spritzbeutel füllen und die zweite Schicht herstellen. Für die folgenden Schichten zuerst Erdbeer-Coulis und anschließend die restliche Keksmasse hinzufügen. Mit der Cheesecake-Creme und anschließend mit Maracuja-Coulis abschließen. Mit einer Erdbeere und einem Minzblatt dekorieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

250 g Preparato in polvere per crema cheesecake
(Pulverzubereitung für Käsekuchencreme) - L40X
70 g Base biscotto per cheesecake (Keksboden für
Käsekuchen) - L51X

Zutaten

250 cl Milch
250 cl Sahne
50 g Butter
6 Erdbeeren
6 Minzblätter