

## GLÄSCHEN MIT SCHOKOLADE UND GESALZENEM KARAMELL



### Menù-Zutaten

180 g Caramello Salato con sale marino di Trapani IGP  
(Gesalzenes Karamell mit Meersalz aus Trapani g.g.A.) - D60X  
400 g Ècremosoalcioccolato (Schokocreme) - L71X  
50 g Tiramisù - DP1

### Zutaten

125 g Milch  
125 g Frische Sahne  
Schokoladen-Dekos

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 6 Personen

Milch und Sahne mit der Tiramisu-Pulver-Zubereitung vermischen und mit dem Planetenrührer 5 Minuten lang bei höchster Geschwindigkeit aufschlagen. Die Mischung in einen Spritzbeutel geben. Die Schokocreme in einen Krug gießen und 30 Sekunden lang aufschlagen. Die kleinen Gläser mit einer ersten Schicht Schokocreme füllen, mit der Tiramisù-Creme fortfahren und mit einer Schicht gesalzenem Karamell abschließen. Die Gläschen für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Schokoladendekoration servieren.