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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)