GLUTENFREIES PISTAZIEN-TIRAMISU



Menù-Zutaten

1 Dose Preparato per torta alle mandorle (Pulverzubereitung für Mandelkuchen) - PW0
1 Dose Tiramisù - DP1
500 g. Pasta di pistacchio pura (Reine Pistazienpaste) - L30
50 g Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X

Zutaten

300 g Zartbitterschokolade
2,5 l Frische Sahne
2,5 l Frische Vollmilch
n.B. Kaffee

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 70 Portionen

Den Mandelkuchen nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten. Den Teig in eine rechteckige Form ausrollen. Backen und abkühlen lassen. In etwa 1 cm hohe Streifen schneiden. Die Tiramisu-Zubereitung in einer Schüssel mit einem Teil Milch auflösen. Die restliche Milch zur Sahne geben und in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit 3-4 Minuten aufschlagen. Die Pistazienpaste unterheben und in einen Spritzbeutel füllen. Die Mandelkuchenstreifen auf dem Boden der kleinen Gläser verteilen, mit Kaffee befeuchten und mit Pistazientiramisu füllen. Die Schichten abwechselnd mit Zartbitterschokoladenstückchen und gehackte Pistazien fortsetzen. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Mit Zartbitterschokoladenstückchen und gehackten Pistazien garnieren.

© 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)