HALBGEFRORENES MIT KOKOSNUSS UND ZITRONE



Menù-Zutaten

125 g Dolce freddo (Halbgefrorenes) - LC1X
150 g Delizia al cocco (Delizia-Creme mit Kokos) - L81X
30 g Glassa alla fragola (Erdbeerglasur) - QA0

Zutaten

1 Zitrone
40 g Zartbitterschokolade
20 g Mandelstifte
250 g Kalte Milch

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Die Schale von der Zitrone abreiben und ihren Saft auspressen. Die Pulverzubereitung für Halbgefrorenes mit der Milch in der Rührmaschine oder mit einem Mixer fünf Minuten lang aufschlagen. Die Delizia mit Kokos, die abgeriebene Zitronenschale und die Hälfte des Zitronensafts dazugeben. Die Zutaten gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Kokosnuss- und Zitronencreme in Förmchen für Einzelportionen geben und mindestens vier Stunden in der Gefriertruhe ruhen lassen. Das Halbgefrorene dann mit etwas Erdbeersauce auf Tellern anrichten. Mit Zartbitterschokoladestückchen und Mandelstiften dekorieren.

© 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)