JOGHURT-MOUSSE MIT HEIDELBEEREN



Menù-Zutaten

150 g. Mousse allo yogurt (Joghurt-Mousse) - DJ1X
60 g. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA (Pulverzubereitung für STREUSELKUCHEN „SBRISOLONA“) - LR1X
n.B. Garniture di mirtilli (Garnitur mit Heidelbeeren) - A81X

Zutaten

300 g Milch

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Für die Sbrisolona das Menù-Produkt mit der Küchenmaschine verkneten; die Masse in eine kleine gefettete Backform geben, dabei darauf achten, dass sie nicht zu fest gedrückt wird, und bei 160 °C etwa eine halbe Stunde lang backen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, zerbröseln Sie ihn und verteilen ihn in Portionsgläser. Nun die Joghurt-Mousse-Mischung mit der kalten Milch mit einem elektrischen Schneebesen auf höchster Stufe etwa 10 Minuten lang aufschlagen. Die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und die Gläser mit dem Streuselkuchen belegen. Mit der Heidelbeergarnitur garnieren und 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)