KAFFEE-HALBGEFRORENES MIT AMARETTI

Menù-Zutaten

125 g Dolce freddo (Halbgefrorenes) - LC1X

150 g Delizia al caffè (Delizia-Creme mit Kaffee) - L91X

n.B. Glassa al cioccolato (Schokoladenglasur) - D30

Zutaten

250 g Milch

n.B. Amaretti

n.B. Kokosraspeln

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Zubereitung Dolcefreddo für Halbgefrorenes zusammen mit der kalten Milch 5 Minuten lang mit einer Planetenrührmaschine oder mit dem Handrührer aufschlagen. Die Zubereitung für Kaffeecreme hinzugeben und alles sorgfältig vermengen, bis eine glatte Creme entstanden ist. Die Masse in die Formen geben und diese vier Stunden lang im das Gefrierfach geben. Das Halbgefrorene aus den Formen stürzen und auf Tellern anrichten. Mit der Schokoladensoße garnieren und den Kokosraspeln sowie zerdrückten Amaretti bestreuen.

© 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)