

## KAFFEE-HALBGEFRORENES MIT AMARETTI



**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 in 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-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