KAKAO-HERZ-TÖRTCHEN AUF VANILLESAUCE



Menù-Zutaten

500 g Preparato per tortino al cacao (Herzförmiger Kuchen mit Kakao) - PX1X
62 g Crema Inglese con semi di vaniglia (Englische Creme mit Vanillesamen) - PO1X

Zutaten

n.B. Puderzucker
250 g frische Milch
n.B. Beeren
4 Eier

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 10 Portionen

Die Eier in die Rührschüssel geben, die Backmischung „Herzförmiger Kuchen mit Kakao“ hinzufügen und bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten lang aufschlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die zuvor gefetteten Förmchen (Durchmesser 7,5 cm, Höhe 4 cm) damit füllen. Die Küchlein im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 7 Minuten backen. Die Küchlein mit der Englischen Creme von Menù servieren, die nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereitet wurde. Mit frischen Beeren und Puderzucker garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)