

KALTE JOGHURTCREME MIT WALDFRÜCHTEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die kalte Joghurtcreme zubereiten, indem man das Menü-Produkt mit Milch vermischt und etwa 45 Minuten in der Slush-Maschine ziehen lässt. Etwas gut abgetropfte Heidelbeeren in den Gläsern verteilen, mit der Waldfruchtglasur bedecken und die kalte Joghurtcreme dazugeben. Mit einem frischen Minzblatt garnieren und servieren.

Menù-Zutaten

- 100 g. Mirtilli nel loro succo (Heidelbeeren im eigenen Saft) - AA7
- 200 g. Crema fredda allo yogurt (Kalte Joghurtcreme) - PB1
- 30 g. Glassa ai frutti di bosco (Waldfruchtglasur) - DSO

Zutaten

- n.B. Frische Minze
- 800 g Teilentrahmte Milch