

KALTE JOGHURTCREME MIT WALDFRÜCHTEN



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

Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Für 6 Personen

Die kalte Joghurtcreme zubereiten, indem man das Menu-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.