KALTE JOGHURTCREME MIT WALDFRÜCHTEN



Chef: Leonardo Pellacani

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) - DS0

Zutaten

n.B. Frische Minze

800 g Teilentrahmte Milch

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.

© 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)