KORB MIT SAHNECREME UND ERDBEEREN



Menù-Zutaten

168 g Crema pasticcera a freddo (Konditorcreme) - DY1X

180 g Preparato per Croccante (Zubereitung für Krokant) - P50

Zutaten

430 g Milch

480 g Sahne

180 g Erdbeeren

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Zubereitung für Konditorcreme zusammen mit der Milch mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Creme 30 Minuten lang im Kühlschrank ruhen lassen. Die Sahne mit einer Prise Zucker aufschlagen und dann mit der Konditorcreme vermischen. In der Zwischenzeit die Krokantwaffeln anhand der Anweisungen auf der Packung zubereiten. Dazu ein Backblech mit Backpapier belegen und das Produkt von Menù derart darauf verteilen, dass man gut voneinander entfernte Scheiben erhält. Die Waffeln im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten lang bei 180° C ausbacken. Aus dem Ofen nehmen, einige Sekunden lang ruhen lassen und dann auf die Oberfläche einer kleinen Schüssel geben, da dass sie die Form eines Korbs annehmen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren in einer Schüssel in Scheiben schneiden und sie mit ein wenig Zucker süßen. In der Mitte eines jeden Tellers einen Korb aus Krokant anrichten und mit der Konditorcreme füllen. Mit den in Scheiben geschnittenen Erdbeeren garnieren.

© 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)