

KROKANT-KÖRBCHEN MIT MASCARPONE UND ERDBEEREN



Menù-Zutaten

200 g Tiramisù - DP1
400 g Preparato per Croccante (Zubereitung für Krokant) - P50

Zutaten

500 ml Frische Sahne
500 ml Milch
300 g Erdbeeren
60 g Amaretti-Kekse
n.B. Zucker

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 10 Personen

Das Tiramisù-Pulver mit Hilfe eines Schneebesen mit der Milch und der Sahne verrühren, dann die entstandene Creme in den Kühlschrank stellen und 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Krokant-Waffeln nach Packungsanweisung zubereiten, indem das Produkt von Menü auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech so ausgebreitet wird, dass gut verteilte Scheiben entstehen. Die Waffeln im vorgeheizten Backofen bei 180° etwa 8 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen, einige Sekunden ruhen lassen und schließlich auf die Oberfläche einer kleinen Tasse legen, um ihnen die Form eines Korbes zu geben. In der Zwischenzeit die Erdbeeren in Spalten schneiden und mit ein wenig Zucker würzen. Nun das Krokant-Körbchen in die Mitte jedes Tellers stellen und mit der Tiramisu-Creme füllen. Mit den in Scheiben geschnittenen Erdbeeren und den zerkleinerten Amaretti-Keksen garnieren.