

KROKANT-MILLEFEUILLE



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Das Krokant auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 4x8 cm große Waffeln formen. Im Ofen 7-8 Minuten bei 170°C backen. Aus dem Ofen nehmen, 2 Minuten ruhen lassen und die Waffeln herausnehmen. Die Konditorcreme nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten und mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Die Ganache 5 Minuten lang mit dem Küchenmixer bearbeiten und dabei die frische Sahne hinzufügen. Mit Hilfe von zwei Spritzbeuteln das Dessert zusammensetzen: einen Klumpen Creme auf den Teller geben, dann eine Krokantwaffel, die Konditorcreme, eine Krokantwaffel, die Schokoladenganache und zum Schluss eine Krokantwaffel daraufsetzen. Mit Schokoladenstiften und dunklen Schokoladensplittern verzieren.

Menù-Zutaten

1 confezione Preparato per Croccante (Zubereitung für Krokant) - P50

400 g. Crema pasticcera a freddo (Konditorcreme) - DY1X

60 Matite di cioccolato fondente (Schkosticks aus Bitterschokolade) - 7089

Zutaten

50 g Zartbitterschokolade

100 ml Frische Sahne

400 g Schokoladenganache