LEMON CURD-DESSERTCREME MIT „MELIGA“-KEKSEN



Menù-Zutaten

150 ml Lemon Curd - L20X

200 g Crema pasticcera a freddo (Konditorcreme) - DY1X

Zutaten

500 ml Milch

200 ml pflanzliche Schlagsahne

Trockengebäck nach Belieben

1 Zitrone

Meliga-Maiskekse

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 8 Personen

Für die Zubereitung der Konditorcreme die Pulverzubereitung in eine Schüssel geben, die Milch hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Rühren, bis eine flüssige und gleichmäßige Creme entsteht. Die Creme 2 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen. Die pflanzliche Sahne aufschlagen, in die fest gewordenen Creme einrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Die Konditorcreme in kleine Gläser füllen, mit Lemon Curd glasieren und mit frischen Zitronenscheiben und Minzblättern garnieren. Mit Meliga-Keksen und trockenem Teegebäck 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)