MASCARPONECREME AUF SCHOKO-SALAMI-SCHEIBEN



Menù-Zutaten

200 g Tiramisù - DP1

440 g Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO (Pulverzubereitung für SCHOKO-SALAMI) - PP1X

Zutaten

500 ml Sahne

500 ml Milch

15 ml Rum

70 g Wasser

n.B. Minzblätter

n.B. Frische Himbeeren

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Pulverzubereitung für Schoko-Salami in den Planetenmixer geben, Wasser und Rum hinzufügen und bei mittlerer Geschwindigkeit verkneten, bis der Teig glatt ist. Die Masse auf eine Frischhaltefolie geben, zusammenpressen und die Folie schließen, bis sie die Form einer Salami hat, dabei auch die Seiten schließen. Wenn die Salami fest ist, legen für einige Stunden in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit die Tiramisu-Mischung mit der Milch und der Sahne in den Planetenmixer geben und einige Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen. Die Folie von der Salami entfernen, die Salami in Scheiben schneiden und jede Scheibe mit der Mascarpone-Creme füllen. Mit frischen Himbeeren und Minzblättern 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)