MERINGA MIT SAHNE UND WALDBEEREN

Menù-Zutaten

130 g. Crema Catalana (Katalanische Creme) - DX1

q.b. Misto frutti di bosco (Gemischte Waldfrüchte) - AO7

Zutaten

1 Orange

330g Obers

330ml Milch

12 Meringa Scheiben Durchmesser ca. 9cm

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Verarbeitung ohne Gluten

Für 6 Personen.

In einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesens die pulverisierte Mischung für Crème Brûlée mit Milch und Obers von Hand auflösen. Geben Sie die erhaltene Mischungen den Kühlschrank und lassen Sie sie für eine Stunde ca ruhen. Zu diesem Zeitpunkt eine Meringa in die Mitte der Teller legen, dann etwas katalanische Sahne darauf verteilen und dann die Beeren hinzufügen. Wiederholen Sie den Ablauf bei jeder Portion. Nach belieben mit einer geriebenen Orangenschale garnieren und 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)