MÜRBETEIGTORTE MIT ORANGENCREME, LEMON CURD UND FLAMBIERTEM BAISER



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

200 g Crema pasticcera a freddo (Konditorcreme) - DY1X

n.B. Lemon Curd - L20X

n.B. Preparato per Croccante (Zubereitung für Krokant) - P50

Zutaten

500 ml Milch

250 ml pflanzliche Sahne

2 Mürbeteig-Scheiben Durchmesser 20

n.B. gebackenes Baiser

n.B. Mandarinen

n.B. knuspriges Karamell

Zubereitung

Für 8 Personen

Für die Konditorcreme die Milch zum Pulver geben. Die Zutaten mischen und die Orangenzubereitung Naranja dazugeben, umrühren und eindicken lassen. Zum Schluss die aufgeschlagene pflanzliche Sahne unterheben. Die fertige Orangencreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die erste Mürbeteigscheibe spritzen. Die Oberfläche mit Lemon Curd bestreichen. Eine zweite Mürbeteigscheibe darüberlegen und in der gleichen Reihenfolge wie zuvor füllen. Mit Krokant, Mandarinenspalten, knusprigem Karamell und flambierten Baiserspitzen 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)