

MÜRBETEIGTORTE MIT ORANGENCREME, LEMON CURD UND FLAMBIERTEM BAISER



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

Chef: Gianluca Galliera

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.