ORANGEN TIRAMISÙ



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

15 g Tiramisù - DP1

Matite di cioccolato fondente (Schokosticks aus Bitterschokolade) - 7089

Sablage nocciola (Praliniertes Haselnussgranulat) - 7086

Zutaten

3 Löffelbiskuits

30 ml Sahne

30 ml Milch

n.B. Orangenschale

n.B. Orangensaft

Zubereitung

In die Schüssel der Küchenmaschine geben wir die Milch, Sahne und die Zubereitung für das Tiramisù. Wir vermischen alles und schalten dann die Küchenmaschine ein, um alles 5 Minuten lang aufzuschlagen. #wirrichtendentelleran Die Löffelbiskuits tauchen wir in den Orangensaft. Dann geben wir die Creme für das Tiramisù dazu. Zuletzt garnieren wir mit geriebener Orangenschale, etwas Haselnussgranulat und Schokosticks aus Bitterschokolade. Unser Dessert ist fertig.

© 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)