

PASSIONSFREUCHT-HALBGEFRORENES MIT BAISER



Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Das Halbgefrorene mit der frischen Sahne in einem Küchenmixer aufschlagen. Sobald das Halbgefrorene fertig ist, einen Teil des Coulis in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen vorsichtig verrühren, um ein Halbgefroenes mit Passionsfruchtgeschmack zu erhalten. Das Halbgefrorene in eine Form gießen und in den Gefrierschrank stellen. Nach Belieben mit Maracuja-coulis und Baisers garnieren.

Menù-Zutaten

125 g Dolce freddo (Halbgefrorenes) - LC1X
250 g Coulis di Passion Fruit (Maracuja-Coulis) - DO0X

Zutaten

500 ml Frische Sahne
n.B. Baisers zum Garnieren