PISTAZIEN-KÄSEKUCHEN



Menù-Zutaten

250 g Preparato in polvere per crema cheesecake (Pulverzubereitung für Käsekuchencreme) - L40X
25 g Glassa al cioccolato (Schokoladenglasur) - D30
25 g Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X
36 g Base biscotto per cheesecake (Keksboden für Käsekuchen) - L51X
84 g Pistacchio dolce con sale marino di Trapani IGP (Süße Pistaziencreme mit Meersalz aus Trapani g.g.A,) - L60X

Zutaten

250 ml Milch
250 ml Sahne
24 g Butter

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Keksboden für Käsekuchen mit der weichen Butter mischen. In 6 Gläser aufteilen. In einer Küchenmaschine die Pulverzubereitung für Käsekuchencreme mit kalter Milch und kalter Sahne aufschlagen. Wenn die Masse aufgeschlagen ist, in einen Spritzbeutel füllen und in die Schalen füllen. Die süßen Pistazien und die Schokoladenglasur hinzufügen. Mit gehackten Pistazien vollenden.

Verarbeitung ohne Gluten

© 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)