

SCHNECKE MIT BAISER UND LEMON CURD



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Blätterteig in Streifen schneiden und zu Schnecken rollen. 25 Minuten lang bei 200 °C im Ofen backen. Für das italienische Baiser das Eiweiß aufschlagen und den bei 124 °C gekochten Zuckersirup tropfenweise dazugeben. Die gebackenen und abgekühlten Schnecken in der Mitte mit Lemon Curd von Menù füllen. Mit Baisertupfen, Himbeeren und Minzblättern verzieren.

Verarbeitung ohne Gluten

* Ersetzt man den Blätterteig durch „glutenfreien“ Blätterteig, wird das Dessert zu einem glutenfreien Dessert.

Menù-Zutaten

180 g Lemon Curd - L20X

Zutaten

500 g Blätterteig*

70 g Eiweiß

125 g Zucker

6 Himbeeren

6 kleine Minzblätter