SEMIFREDDO MIT ROSENBLÜTENBLÄTTERN AUF ENGLISCHER CREME



Menù-Zutaten

125 g Dolce freddo (Halbgefrorenes) - LC1X
30 g Base biscotto per cheesecake (Keksboden für Käsekuchen) - L51X
62 g Crema Inglese con semi di vaniglia (Englische Creme mit Vanillesamen) - PO1X
n.B. Petali di rosa (Rosenblätter) - 1252

Zutaten

n.B. Minze
500 g Milch
n° 6 Erdbeeren
50 g Butter

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen
Die Pulverzubereitung für Halbgefrorenes zusammen mit der kalten Milch 5 Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Sahnemixer steifschlagen. Die Masse in eine Form geben und mindestens 5 Stunden tiefkühlen. Die englische Creme mit Vanillekörnern nach Packungsanleitung zubereiten. Den Keksboden für Käsekuchen mit der Butter mischen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren in Scheibchen schneiden. Die englische Creme auf den Teller geben und Kugeln des Halbgefrorenen daraufsetzen. Mit den Erdbeeren, Minzblättern, Rosenblütenblättern und Keksbröseln garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

Con l’aiuto della planetaria o del montapanna montare per 5 minuti il Dolce freddo - preparato in polvere per semifreddo insieme al latte freddo. Mettere il composto in uno stampo e posizionarlo in congelatore per almeno 5 ore. Preparare la Crema Inglese con semi di vaniglia seguendo le dosi riportate sulla confezione. Mescolare la base Biscotto per Cheesecake con il burro. Nel frattempo tagliare a fettine le fragole. Comporre il piatto posizionando la Crema Inglese sul fondo, aggiungendo le palline di Dolce freddo. Decorare con le fragole, le foglioline di menta, i Petali di rosa e il Biscotto sbriciolato.

© 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)