

## WINDBEUTEL MIT MASCARPONECREME UND ENGLISCHER CREME



Chef: Leonardo Pellaconi

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Mascarponecreme nach Packungsanweisung mit 50 g Tiramisu - Pulverzubereitung und 125 ml Milch zubereiten. Die Creme in einen Spritzbeutel geben und in die Windbeutel füllen. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad mit einem Spritzer Sahne schmelzen. Die Windbeutel in die Schokolade tauchen und abkühlen lassen. Die englische Sauce nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten. Dazu 62 g englische Creme mit Vanillesamen - Pulverzubereitung und 250 ml Milch verwenden. Das Halbgefrorene nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten, dazu 62 g Dessert und 125 ml kalte Milch verwenden. Das Gericht mit der englischen Sauce, den Windbeuteln und dem Halbgefrorenen in Häufchen anrichten und mit den Salzflocken abschließen.

### Menù-Zutaten

50 g. Tiramisù - DP1  
62 g. Crema Inglese con semi di vaniglia (Englische Creme mit Vanillesamen) - PO1X  
62 g. Dolce freddo (Halbgefrorenes) - LC1X  
q.b. Fiocchi di Sale marino "Pyramide" di Cipro - 1779

### Zutaten

18 Leere Windbeutel  
n.B. Zartbitterschokolade 70%  
500 ml Milch  
125 ml Sahne