

ZUPPA INGLESE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Löffelbiskuits halbieren. In Alchermes eintauchen und dann Förmchen mit den Biskuits auslegen. Das Pulver für Vanillepudding in einem kleinen Teil der Milch auflösen. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Wenn die Milch zu kochen beginnt, die zuvor aufgelöste Zubereitung für Vanillepudding hinzugeben und die Flüssigkeit einige Minuten lang weiterkochen lassen. Vom Herd nehmen und die mit Löffelbiskuit ausgelegten Förmchen zur Hälfte füllen. Den Schokoladenpudding auf gleiche Weise zubereiten und in die Förmchen füllen. 5-6 Stunden lang in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Schlagsahne und Schokoladensplittern dekorieren.

Menù-Zutaten

33 g Budino alla vaniglia (Vanillepudding) - DL1X

42 g Budino al cioccolato (Schokoladenpudding) - DG1X

Zutaten

150 g Milch

6 LÖFFELBISKUITS (Savoiardi)

nach Belieben SCHLAGSAHNE

nach Belieben SCHOKOLADENSPLITTER

nach Belieben ALCHERMES (LIKÖR)