

ZWEIERLEI „CREMOSO“



Menù-Zutaten

25 g Pasta di pistacchio pura (Reine Pistazienpaste) - L30
400 g Ècremosoalcioccolato (Schokocreme) - L71X
50 g Tiramisù - DP1
6 Matite di cioccolato fondente (Schokosticks aus Bitterschokolade) - 7089
n.B. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA (Pulverzubereitung für STREUSELKUCHEN „SBRISOLONA“) - LR1X

Zutaten

125 g frische Sahne
125 g Milch

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Pistazien-Tiramisù-Creme zubereiten: Milch und Sahne zum Pulver geben und 5 Minuten auf höchster Stufe mit der Küchenmaschine aufschlagen, dann die Pistazienpaste zugeben und eine weitere Minute lang verrühren. Die Creme in einen Einweg-Spritzbeutel füllen. Ècremosoalcioccolato in ein Gefäß geben und mit dem Rührbesen 30 Sekunden lang vermischen. Eine Schicht Ècremosoalcioccolato in die Dessertschale füllen.

Mit Pulverzubereitung für Streuselkuchen „Sbrisolona“ bestreuen. Danach mit der Pistazien-Tiramisù-Creme fortfahren, wieder mit der Pulverzubereitung für Streuselkuchen „Sbrisolona“ bestreuen und mit einer Schicht Ècremosoalcioccolato abschließen. Mit Pulverzubereitung für Streuselkuchen „Sbrisolona“ und einem Schokostick aus Bitterschokolade dekorieren. Vor dem Servieren ein paar Stunden im Kühlschrank kühlen.