

CRUMBLE CAKE 2.0



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Mélanger la Base biscuit pour cheesecake avec du beurre mou. Verser la moitié du mélange obtenu dans 6 verres. Dans un batteur, monter la Préparation en poudre pour crème cheesecake avec du lait froid et de la crème froide. Lorsque la crème est montée, la verser dans une poche à douille et réaliser la deuxième couche. Pour les couches suivantes, ajouter le Coulis de fraises puis le reste du mélange de Base biscuit. Terminer avec la Préparation en poudre pour crème cheesecake puis avec le Coulis au Fruit de la passion. Décorer avec une fraise et une feuille de menthe.

Préparation sans gluten

Ingrédients Menù

250 g Préparation en poudre pour crème cheesecake - L40X
70 g Base biscotto per cheesecake (Base biscuit pour cheesecake) - L51X

Ingrédients

250 cl Lait
250 cl Crème fraîche
50 g Beurre
6 Fraises
6 Feuilles de menthe