CHEESECAKE LIMONE



Ingredienti Menù

240 g Lemon Curd - L20X

250 g Preparato in polvere per crema cheesecake - L40X

36 g Base biscotto per cheesecake - L51X

Ingredienti

250 ml Latte

250 ml Panna

24 g Burro

6 Lamponi

q.b. Foglioline di menta

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Mescolare la Base Biscotto per Cheesecake con burro morbido e versarlo in 6 coppe. In una planetaria montare il Preparato in polvere per crema Cheesecake con latte e panna freddi. Quando il composto sarà montato metterlo nel sac à poche e riempire le coppe. Aggiungere la Lemon Curd e ultimare decorando con lampone e foglioline di menta.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)