



HIMBEER-À-LA-TIRAMISU-BOWL



	Menge	Zutat und Arbeitsschritt:
1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	30 g	Löffelbiskuit einlegen
3.	15 g	Tränke (siehe Grundrezept) aufträufeln
4.	100 g	Typ Tiramisu-Sahne (siehe Grundrezept) mit Lochtülle tupfenartig aufdressieren
5.	50 g	Paradiso Fruchtgenuss Himbeere Plus (30918) einfüllen
	1 g	Kakaopulver über die Sahne sieben
6.	1 St.	Dekor Tiramisu (38601) auflegen
7.	1 St.	Löffelbiskuit auflegen
8.	2 g	Dekor Confetto Crisp (39930) aufstreuen
9.	3 St.	Himbeeren auflegen
10.	1 g	gemahlene Pistazien seitlich aufstreuen

Grundrezept:

Tränke Typ Espresso

	Wasser	1.000 g
	Zucker	500 g
26704	Konditoreipaste Espresso	75 g

Aus Wasser und Zucker einen Läuterzucker kochen und mit Konditoreipaste Espresso verrühren.

Grundrezept:

Typ Tiramisu-Sahne

13766	Fond Royal CL Tiramisu	200 g
	Wasser	250 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Fond Royal CL Tiramisu mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben.