



MANGÓS-MARACUJÁS TIRAMISU POHÁRDESSZERT

Hozzávalók

200 g Vicenzi Babapiskóta
500 g Valcolatte mascarpone
500 ml OSM tejszín 33%
250 g cukor
300 g Caraman maracuja püré 84,3%
300 g Caraman mangópüré 100%
250 ml víz
50 g kristálycukor

Elkészítés

1. Tegye egy tálba a tejszínt, a cukrot és a mascarponét. Először keverje egyeneművé kézi habverővel, majd elektromos mixerrel keverje levegőssé.
2. Pihentesse hűtőben 15-20 percig.
3. Készítse el a szirupot a babapiskóták áztatásához. Keverje össze a 250 ml vizet 50 g kristálycukorral, forralja fel, majd tegye félre.
4. Rétegezze pohárba az összetevőket a következőképpen: tegyen a krémből a pohár aljára, helyezzen rá egy réteg szirupba áztatott babapiskótát, majd mangó és maracuja pürét. Ismételje, amíg megtelik a pohár.
5. Tálalás előtt pihentesse hűtőben legalább 2 órán át. Hidegen tálalja.

BARACKOS CHARLOTTE POHÁRDESSZERT

Hozzávalók

700 g Dira őszibarackpüré 77%
150 g Vicenzi Babapiskóta
500 ml víz
150 g cukor
150 ml tej
2 db tojássárgája
2 db zselatinlap
200 ml OSM tejszín 33%
porcukor
friss őszibarack a díszítéshez



Elkészítés

1. Verje fel a cukrot a tojássárgájával. Közepes lángon melegítse fel a tejet és folyamatos kevergetés mellett öntse a tojássárgájára, keverje, amíg besűrűsödik a krém.
2. Áztassa be a zselatinlapokat hideg vízbe. Amikor megduzzadt, adja hozzá a meleg tojásos krémhez. Hagyja kihűlni.
3. Verje fel a tejszínt a cukorral, majd folyamatos keverés mellett adja hozzá a tojássárgájás krémet.
4. Vágja fel a babapiskótákat a pohár méretére és bélelje ki vele a pohár alját és oldalát.
5. Rétegezze a pohár közepébe a krémet és a barackpürét.
6. Szervírozás előtt pihentesse hűtőben legalább 3 órán át. Díszítse friss őszibarack kockákkal.



GLUTÉNMENTES TIRAMISU POHÁRDESSZERT

Hozzávalók

125 g Vicenzi Gluténmentes babapiskóta

4 db egész tojás

400 g Valcolatte mascarpone

100 g cukor

2 csésze frissen főzött Saquella Oro szemeskávét

30 g Kakaó De Zaan sztenderd 20-22%

Elkészítés

1. Válassza szét a tojásokat.
2. Verje fel a tojássárgáját a cukorral. Keverje bele a mascarponét.
3. Verje lágy habbá a tojásfehérjét és forgassa bele a mascarponés tojásos keverékbe.
4. Mártogassa a babapiskótákat a lefőzött kávéba, majd rétegezze a krémmel egy pohárba.
5. Végül szórja meg a desszert tetejét kakaóporral.

PANNA COTTA PIROSGYÜMÖLCSÖS SZÓSSZAL

Hozzávalók

200 ml OSM tejszín 33%

65 ml tej

50 g kristálycukor

3 g zselatinpor

15 ml víz

70 ml lágy habbá vert OSM tejszín 33%

100 g Vicenzi epres babapiskóta

300 g Dira Coulis pirosgyümölcsös szósz



Elkészítés

1. Alacsony lángon melegítse fel a tejet 50 g tejszínnel és a cukorral 80°C-ig. Szűrje át a keveréket, majd adja hozzá a maradék 150 g folyékony tejszínt és a korábban hideg vízbe áztatott zselatint.
2. Amikor a keverék lehűlt, forgassa bele a lágy habbá vert tejszínt.
3. Helyezzen egy pohár aljába tejbe/tejszínbe enyhén beáztatott Vicenzi epres babapiskótát, majd öntse rá a panna cottát. Tegye hűtőbe legalább 2 órára.
4. Tegyen a megszilárdult desszertek tetejére a pirosgyümölcsös coulis-ból és tálalja.