



Gebänderte Crema Catalana



Zutaten (10 Personen)

200,00	g	Carte d' Or® Crema Catalana 1 x 0.52 kg
7,50	dl	Milch
7,50	dl	RAMA CREMEFINE Schlagcrème 31% 6 x 1.00 L
1,00	dl	Carte d' Or® Chocolat Topping 1.20 kg
1,00	dl	Carte d' Or® Kaffee Topping 1.20 kg
		kleines Biskuit
1,00	dl	Vollrahm

Zubereitung

Vorbereitung:

- Die Crema Catalana nach Anleitung herstellen
- 1/3 davon mit Chocolat Topping, 1/3 mit Mocca Topping färben
- Rahm schlagen

Zubereitung:

- Crema mit Spritzbeuteln abwechselnd in Gläser füllen und abgedeckt kühl stellen
- Mit Rahmrosette und Biskuit garnieren