

# Eisdessert

Baumkuchen | Tonka | Waldbeere-Limette | Mousse Lactée



## Gelee

Waldbeerpulpe (dirafrost)	100 g
Limettenpulpe (dirafrost)	5 g
Gelatine	1,5 Bl.

## Mousse

Sahne	150 g
Vollmilchkuvertüre	190 g
Vanille	

## Glasur

Milchkuvertüre 40%	140 g
Haselnußöl	400 g
Mandeln, gehackt, geröstet	44 g

### Baumkuchen

in einer Auflaufform backen

in dünne Streifen schneiden, trocknen

### Limetten-Waldbeer-Sorbet

Limettenpulpe (dirafrost)	500 g	
Waldbeerpulpe (dirafrost)	4.000 g	
Läuterzucker 4:10	9.900 g	
Wasser	2.250 g	
Basfrutta Milchfrei	540 g	
Trockenglykose	900 g	
Fruchtsäure		... 29° Brix

### Tonkabohnen-Milcheis

Milch	12.000 g
Sahne	600 g
Zucker	2.400 g
Trockenglykose	420 g
Magermilchpulver	480 g
Nerepan	1.200 g
Nata Deli	1.680 g
Vanille	
Tonkabohne	