

Rhabarber Sauerrahm Tarte

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag

Produktinformation

Runde, auf 1 Portion abgestimmte Tarte. Mit Schokolademürbteig und in Weißwein pochierem Rhabarber - darüber eine Gratinmasse aus Sauerrahm und Topfen.

Form: flache Tarte, Einzelportion

Höhe: 2 cm

Breite: 9 cm

Gewicht: 105 Gramm

Packungsgröße: 20 St. im Karton

Zubereitung

Tiefgekühlt ohne Verpackung im Ofen bei 180° C ca. 10 - 12 min. erwärmen. Trockene Hitze macht den Mürbteig angenehm kross. Auch für den Mikrowellenherd geeignet – anschließend den Mürbteig unter dem Salamander knusprig werden lassen. Warm bis lauwarm servieren.

Mögliche Dessertkreationen

- Rhabarber Tarte an Erdbeer-Pfefferminzragout
- Rhabarber Tarte auf Riesling-Espuma
- Rhabarber Tarte mit Bitterschokoladeneis

* Alle Desserts werden **ohne** Farb- oder Konservierungsstoffe und **ohne** künstliche Geschmacksverstärker hergestellt.

Dies ermöglicht es Ihnen, unsere Produkte als hausgemacht zu präsentieren!

