

Schokoladenmoussetörtchen mit Himbeermark

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag



Produktinformation

Zartbitterschokoladenmousse in Zylinderform mit fruchtigem Himbeermark auf Schokoladenbiskuit.

Gluten- und Laktosefrei

Form:	Zylinder
Höhe:	4 cm
Breite:	5 cm
Volumen:	80 ml
Gewicht:	45 g
Packungsgröße:	10 Stück per Karton

Zubereitung

Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen.
Gekühlt servieren.

Haltbar bei +5 °C ca. 3-4 Tage

Mögliche Dessertkreationen

- Schokoladenmoussetörtchen mit Himbeermark an Minzpesto
- Schokoladenmoussetörtchen mit Himbeermark auf Waldbeerragout ¹
- Schokoladenmoussetörtchen mit Himbeermark an Vanilleschaum ¹

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

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

