

Schwarzwälder Kirsch 2.0

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag

Produktinformation

Saftige Kirschen eingebunden in zarterherben Schokoladenmousse auf Schokoladenbiskuit. Kirschsahne, Schokoladensplitter und als Krönung eine süße Amarenakirsche runden diese Interpretation des Klassikers aus dem Schwarzwald harmonisch ab.

Gluten- und Laktosefrei

Form:	Zylinder
Höhe:	4,5 cm
Breite:	5 cm
Volumen:	90 ml
Gewicht:	50 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

- Schwarzwälder Kirsch 2.0 auf Maraschinoweichseln
- Schwarzwälder Kirsch 2.0 eingepackt im Kirschpergament
- Schwarzwälder Kirsch 2.0 mit Schokoladengrissini ¹

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

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

