



Gebinde: 20 x 110 ml



Serviervorschlag

Alle Desserts werden
ohne Farb- oder Konservierungsstoffe und
ohne künstliche Geschmacksverstärker
hergestellt.
Dies ermöglicht Ihnen, unsere Produkte
als hausgemacht zu präsentieren!

Produktinformation

Portionstorte bestehend aus Mürbteig, Preiselbeermarmelade, pochierten Birnenstücken, mit einer leichten Vanillecreme gratiniert.

Produktanleitung

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

Birnen Tarte mit karamellisierten Birnenchips und Portweifeigen

Birnen Tarte auf schwarzem Nusseis

Birnen Tarte mit Sorbet von der Preiselbeere

Überreicht von:

Ja, ich interessiere mich für das Produkt.

Bitte rufen Sie mich an unter: _____ / _____

Betrieb: _____

Vorname / Name: _____