

Bratapfel Tarte

göttinger
erlesene patisserie



Serviervorschlag

Produktinformation

Runde, auf eine Portion abgestimmte Tarte. Mandelmürbteig, Preiselbeermarmelade, Bratapfelstücke und eine gratinierte leichte Vanillecreme zeichnen dieses warme Dessert aus.

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

- Bratapfel Tarte auf Vanilleparfait
- Bratapfel Tarte an Spekulatiuseis
- Bratapfel Tarte auf geistem Mandelschaum

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

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

