

# Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee

**göttinger**  
*erlesene patisserie*



Serviervorschlag



## Produktinformation

Erfrischende Joghurtcreme auf saftigem Biskuit und exotischem Mangofruchtmark.

### Gluten- und Laktosefrei

Form:	Weckglas 140 ml
Höhe (Glas):	7 cm
Breite (Glas):	6,5 cm
Volumen (Dessert):	80 ml
Gewicht (Dessert):	50 g
<b>Packungsgröße:</b>	12 Stück per Karton

## Zubereitung

Bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen lassen

Haltbar bei +5 °C ca. 3 bis 4 Tage

## Mögliche Dessertkreationen

Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee ...

- mit geistreichen Rumtopf Früchten
- mit Zimtespuma
- mit weihnachtlich gewürztem Espresso

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

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

