



LET'S 
GUGELHUPF!

REZEPTVORSCHLAG BIRNE-BROMBEER- TIRAMISU

ZUTATEN
FÜR 1
PORTION

1 x Dr. Oetker Professional
Dessert-Hupferl Tiramisu 60 g

50 g Birnen

5 g Rohrzucker

10 g Brombeere

5 g Dr. Oetker Professional
Dessertsoße Schokolade

5 g geröstete Mandelblättchen

0,3 g frische Pfefferminze

0,08 g Kakaopulver



STEP-BY-STEP-
ANLEITUNG
AUF DER RÜCKSEITE

Serviervorschlag



Die Dessertsoße Schokolade mit einem Backpinsel auf einen passenden Teller streichen.



Den nach Anleitung aufgetauten Dessert-Hupferl Tiramisu mit Hilfe einer Winkelpalette auf dem Pinselstrich platzieren.



Die Birne mit einem Messer in sehr feine Spalten schneiden, vierteln. Mit Rohrzucker bestreuen und im Backofen bei 220 Grad Oberhitze, dem Salamander oder Flambierker karamellisieren und auf dem Teller neben dem Dessert Hupferl Tiramisu anrichten.



Die Brombeeren waschen, abtropfen lassen, halbieren und um das Dessert Hupferl Tiramisu gefällig verteilen.



Das Dessert mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und optional mit frischer Minze und Kakaopulver mit Hilfe eines Streuers dekorieren.



JETZT WEITERE,
LECKERE REZEPTEIDEEN
ENTDECKEN!