



LET'S 
GUGELHUPF!

REZEPTVORSCHLAG BLUEBERRY-CARAMEL- CHEESECAKE



ZUTATEN
FÜR 1
PORTION



JETZT WEITERE,
LECKERE REZEPTIDEEN
ENTDECKEN!

- 1 x Dr. Oetker Professional
Dessert-Hupferl Cheesecake 65 g
- 3,5 g Dr. Oetker Professional
Dessertsoße Toffee-Geschmack
- 8,4 g Heidelbeeren
- 0,3 g frische Pfefferminze

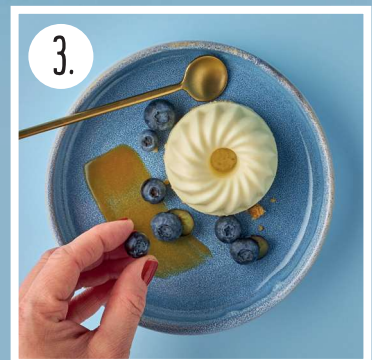
Serviervorschlag



1. Den gefrorenen Dessert-Hupferl Cheesecake mit einer Winkelpalette auf einen passenden Teller setzen und nach Anleitung auftauen lassen.



2. Nach Belieben einen geschwungenen Pinselstrich der Dessertsoße Toffee-Geschmack neben dem aufgetauten Dessert-Hupferl platzieren.



3. Jeweils drei frische Heidelbeeren auf dem Pinselstrich der Dessertsoße Toffee-Geschmack platzieren und optional mit einem Blatt frischer Minze dekorieren.