



LET'S 
GUGELHUPF!

REZEPTVORSCHLAG ERDBEER-VANILLE- CHEESECAKE

ZUTATEN
FÜR 1
PORTION

- 1 x Dr. Oetker Professional
Dessert-Hupferl Cheesecake 65 g
- 3 g Dr. Oetker Professional
Dessertsoße Vanille-Geschmack
ohne Kochen
- 25 ml Kuhmilch 1,5% Fett
- 20 g Erdbeer Sorbet
- 25 g Erdbeeren
- 5 g Dr. Oetker Salted Caramel Fudge



STEP-BY-STEP-
ANLEITUNG
AUF DER RÜCKSEITE

Serviertvorschlag

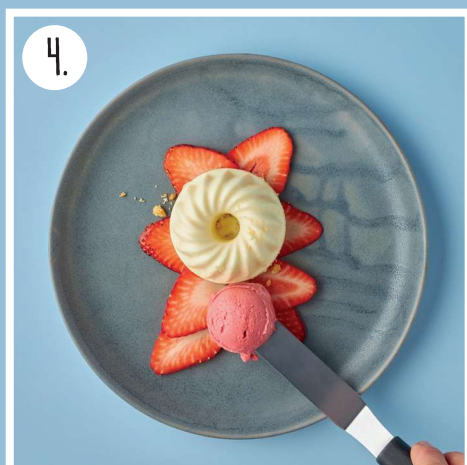


Die frischen Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und auf einem passendem Teller verteilen.

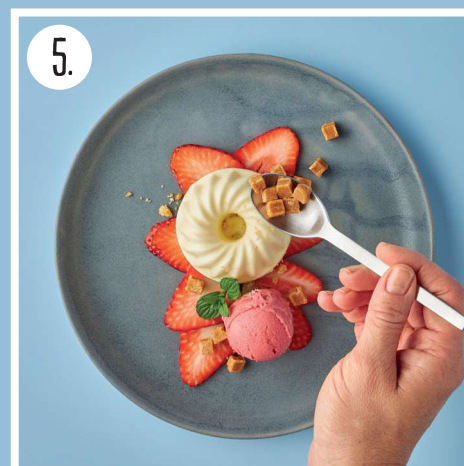


Den nach Anleitung aufgetauten Dessert-Hupferl Cheesecake mit Hilfe einer Winkelpalette auf den Erdbeerscheiben platzieren.

3. Die Dessert Soße Vanille-Geschmack nach Zubereitungsanleitung herstellen und in eine Squeezeflasche einfüllen.



Eine kleine Kugel des Erdbeer Sorbets mit Hilfe eines Portionierers neben dem Dessert-Hupferl Cheesecake platzieren.



Nach Belieben mit der frischen Minze und dem Salted Caramel Fudge aus-garnieren.



Die Dessertsoße Vanille-Geschmack mit Hilfe einer Squeezeflasche als Tupfen um das Dessert herum dekorieren.



JETZT WEITERE,
LECKERE REZEPTIDEEN
ENTDECKEN!