



LET'S 
GUGELHUPF!

REZEPTVORSCHLAG FEIGE MOUSSE

ZUTATEN
FÜR 1
PORTION

1 x Dr. Oetker Professional
Dessert-Hupferl
Mousse au Chocolat vegan 45 g

15 g Feigen

5 g Rohrzucker

20 g Cassis Sorbet

5 g Fruchtpüree Cassis

8 g Karamell Keks

0,3 g frische Pfefferminze



STEP-BY-STEP-
ANLEITUNG
AUF DER RÜCKSEITE

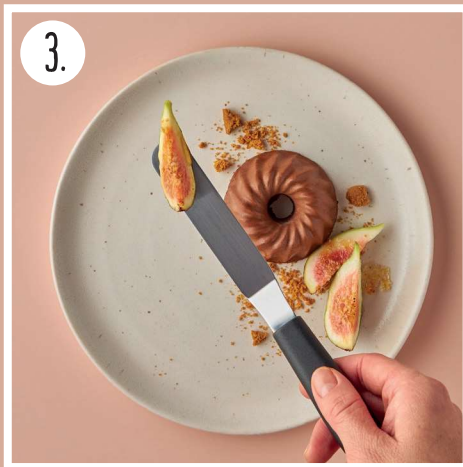
Serviertvorschlag



Den gefrorenen Dessert-Hupferl Mousse au Chocolat vegan mit einer Winkelpalette auf einen passenden Teller setzen und nach Anleitung auftauen lassen. Optional als halb-gefrorenes Dessert servieren.



Die Karamell Kekse grob zerkleinern und nach Belieben um den Dessert-Hupferl Mousse au Chocolat vegan verteilen.



Die Feigen in dünne Spalten schneiden/vierteln. Mit dem Rohrzucker bestreuen, im Backofen bei 220 Grad Oberhitze, dem Salamander oder mit dem Flambierer karamellisieren und anschließend gefällig auf dem Teller verteilen.



Das Cassissorbet mit Hilfe eines Portionierers neben dem Dessert-Hupferl Mousse au Chocolat vegan platzieren.



Mit Hilfe einer Squeezeflasche Tupfen des Cassispüree aufspritzen und optional mit frischer Minze dekorieren.



JETZT WEITERE,
LECKERE REZEPTIDEEN
ENTDECKEN!