



LET'S 
GUGELHUPF!

REZEPTVORSCHLAG LAVACAKE BLACK & WHITE



ZUTATEN
FÜR 1
PORTION

- 1 x Dr. Oetker Professional
Dessert-Hupferl Lavacake Schoko 65 g
- 3 g Dr. Oetker Professional Dessertsoße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
- 25 ml Kuhmilch 1,5 % Fett
- 3 g Himbeeren
- 0,3 g frische Pfefferminze



JETZT WEITERE,
LECKERE REZEPTIDEEN
ENTDECKEN!

Serviervorschlag

1.

Die Dessertsoße Vanille-Geschmack nach Zubereitungsanleitung herstellen und jeweils 25 ml in ein kleines Schälchen füllen.



FrISCHE Himbeeren auf einem Teller platzieren.

3.



Den Dessert-Hupferl Lavacake Schoko nach Zubereitungsanleitung erwärmen und mit Hilfe einer Winkelpalette auf dem Teller neben den Himbeeren platzieren.

4.



Ein frisches Minzblatt zu den Himbeeren garnieren und das Schälchen mit der Dessertsoße Vanille-Geschmack auf dem Teller dazu geben.