



LET'S 
GUGELHUPF!

REZEPTVORSCHLAG PANNA COTTA ROT/WEISS



ZUTATEN
FÜR 1
PORTION

- 1 x Dr. Oetker Professional
Dessert-Hupferl Panna Cotta 60 g
- 3 g Himbeerpüree
- 9 g Himbeeren
- 0,3 g frische Pfefferminze



JETZT WEITERE,
LECKERE REZEPTIDEEN
ENTDECKEN!

Serviervorschlag



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



2. Nach Belieben einen geschwungenen Pinselstrich des Himbeerpürees neben dem aufgetauten Dessert-Hupferl platzieren. Optional kann das Himbeerpüree auch mit einer Squeeze-Flasche auf den Teller aufgebracht werden.



3. Jeweils drei frische Himbeeren, neben dem Pinselstrich platzieren und optional mit einem Blatt frischer Minze dekorieren.