



LET'S 
GUGELHUPF!

REZEPTVORSCHLAG PHYSALIS-KAKAO- TIRAMISU

ZUTATEN
FÜR 1
PORTION

1 x Dr. Oetker Professional
Dessert-Hupferl Tiramisu 60 g
8,6 g Physalis
0,08 g Kakaopulver
0,3 g frische Pfefferminze



Serviertipp



JETZT WEITERE,
LECKERE REZEPTIDEEN
ENTDECKEN!



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



2. Eine frische Physalis gefällig neben dem Dessert-Hupferl Tiramisu platzieren.



3. Den Dessert-Hupferl Tiramisu nach Belieben mit einem Siebstreuer mit dem Kakaopulver bestäuben.