



LET'S 
GUGELHUPF!

REZEPTVORSCHLAG SUMMER TASTE LAVACAKE

ZUTATEN
FÜR 1
PORTION

1 x Dr. Oetker Professional
Dessert-Hupferl
Lavacake-Schoko 65 g

45 g Maracuja / Passionsfrucht

30 g Mango

20 g Mango Sorbet

5 g Mangopüree

20 g Baiserhäubchen

0,3 g frische Pfefferminze



STEP-BY-STEP-
ANLEITUNG
AUF DER RÜCKSEITE

Serviervorschlag



Den Dessert-Hupferl Lavacake Schoko nach Anleitung zubereiten und mit Hilfe einer Winkelpalette auf einen passenden Teller setzen.



Die Maracujas mit einem Messer halbieren und mit einem Löffel auslöffeln. Die Mango mit einem Messer in Würfel schneiden und mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht marinieren. Die marinierten Mangowürfel um den Lavacake verteilen.



Die Baiserhäubchen grob zerkleinern und über die Mangowürfel bröseln.



Das Mangosorbet mit Hilfe eines Portionierers neben dem Lavacake platzieren.



Das Mangopüree in eine Squeezeflasche füllen und in Tupfen beliebig auf den Teller spritzen und optional mit frischer Minze dekorieren.



JETZT WEITERE,
LECKERE REZEPTIDEEN
ENTDECKEN!