



LET'S 
GUGELHUPF!

REZEPTVORSCHLAG TROPICAL PANNA COTTA & WALNUT

ZUTATEN
FÜR 1
PORTION

- 1 x Dr. Oetker Professional
Dessert-Hupferl Panna Cotta 60 g
- 35 g Orangen / Apfelsinen
- 25 g Kumquat
- 20 g Walnusseis
- 20 g Walnusskerne
- 5 g Granatapfelkerne
- 0,3 g frische Pfefferminze

STEP-BY-STEP-
ANLEITUNG
AUF DER RÜCKSEITE

Serviertvorschlag





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



2. Die Orangen mit einem Messer filetieren. Die Kumquats in Scheiben schneiden und mit den Orangenfilets um das Dessert-Hupferl Panna Cotta verteilen.



3. Die Granatapfelkerne willkürlich über die Orangenfilets streuen.



4. Die Walnusskerne mit einem Wiegemesser grob hacken. Das Walnusseis mit einem Portionierer auf dem Teller neben dem Dessert-Hupferl Panna Cotta anrichten. Die grob gehackten Walnusskerne darüber geben und optional mit einem Blatt frischer Minze dekorieren.



5. Das Dessert optional mit Orangensoße beträufeln.



JETZT WEITERE,
LECKERE REZEPTIDEEN
ENTDECKEN!