



LET'S 
GUGELHUPF!

REZEPTVORSCHLAG
**WILD BERRY
MOUSSE AU CHOCOLAT**



ZUTATEN
FÜR 1
PORTION

- 1 x Dr. Oetker Professional
Dessert-Hupferl
Mousse au Chocolat vegan 45 g
- 3 g Himbeerpüree
- 29 g Waldbeeren
- 0,3 g frische Pfefferminze



JETZT WEITERE,
LECKERE REZEPTIDEEN
ENTDECKEN!

Serviervorschlag



1. Den gefrorenen Dessert-Hupferl Mousse au Chocolat vegan 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. Die frischen Waldbeeren (z.B.: Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren) willkürlich neben dem Himbeerpüree platzieren und optional mit einem Blatt frischer Minze dekorieren.