

Rübli-Deluxe mit Walnuss-Karamell und Trauben-Twist



Unsere Rübli-Torte besticht mit 4 Lagen heller Creme und saftigen Karottenböden. Kann man diese Torte noch toppen? Man kann. Mit fein gehackten Walnüssen, saftigen Weintrauben und süßer Karamellsauce zum Beispiel. So wird aus der Torte im Nu ein ganz individuelles Dessert.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

- Rübli-Torte, 4-Schichten (39000810)
- Walnüsse
- Karamellsauce
- Weintrauben

Step 1

Teller mit einem Karamellsauce-Swirl veredeln.



Step 2

Gehackte Walnüsse daneben verteilen.



Step 3

Halbierte Weintrauben darauf platzieren.



Step 4

Mit einer Walnusshälfte dekorieren

