

The Triangle Mountain



Ein Dessert, das nicht nur schmeckt, sondern auch beeindruckt: Unsere Walnut-Crunch-Ecke wird kunstvoll mit der Spitze nach oben auf einem Teller inszeniert – ein echter Blickfang.

Zutaten für für 1 Person:

- 39000896 Walnuss-Crunch-Ecke
- 20 g Zucker
- 20 g Walnüsse
- 10 ml Schokoladenjoghurt
- 1 Messerspitze Lebkuchengewürz
- 20 ml Crème fraîche
- 1 Orange

Step 1

Orange filetieren.



Step 2

Walnüsse mit Zucker karamellisieren und zerbrechen. Schokoladenjoghurt, Lebkuchengewürz und Crème fraîche zu einer Creme verrühren. Auf dem Teller anrichten und den Kuchen darauf platzieren.



Step 3

Mit Orangenfilets, karamellisierten Walnüssen und etwas frisch geriebener Orangenschale dekorieren.

