

Berry Tarte Brûlée - TO GO



Ein Dessert, das unterwegs verführt: Unsere Berry Tarte Brûlée vereint fruchtige Frische mit französischer Raffinesse – perfekt für den großen Genuss zwischendurch.

Zutaten für 1 Person:

- 40 ml Vanillejoghurt
- 40 g Sahne
- 2 cl Grand Marnier
- 50 g TK-Himbeeren
- 40 g gemischte TK-Beeren
- 20 g Puderzucker
- 30 g brauner Zucker

Step 1

Berry Tarte auspacken. Sahne schlagen und mit Joghurtsowie Grand Marnier vermischen. Tiefkühl-Himbeeren mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Creme auf die to go Verpackung geben und mit Himbeersauce Linien ziehen.



Step 2

Kuchenstück mit braunem Zucker bestreuen und flambieren. Das Kuchenstück mittig aufsetzen.



Step 3

Beeren darüber kullern lassen und mit Puderzucker bestreuen.

