

Berry Tarte Brûlée



Ein raffiniertes Dessert mit französischem Flair

Zutaten für für 1 Person:

- 39001044 Berry Tarte
- 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

Die Berry Tarte auspacken. Sahne steif schlagen und mit Vanillejoghurt sowie Grand Marnier zu einer feinen Creme verrühren. Die TK-Himbeeren mit dem Pürierstab zu einer glatten Sauce verarbeiten. Die Creme auf einem Teller anrichten und mit der Himbeersauce dekorative Linien ziehen.



Step 2

Das Kuchenstück mit braunem Zucker bestreuen und vorsichtig flambieren, bis sich eine goldene Kruste bildet. Anschließend mittig auf der Creme platzieren.



Step 3

Die gemischten Beeren locker über das Dessert streuen und mit Puderzucker bestäuben. Das Dessert servieren und genießen.

