Miesbacher GASTROSERVICE

SCHOKO-VANILLE-CUP

NAARMANN

ZUTATEN

- Lotus Biscoff Kekse
- Karamell Sauce
- WE LOVE PLANTS Schoko Pudding
- WE LOVE PLANTS Vanille Sauce
- WE LOVE PLANTS Schlagcreme
- Krokant

Ihnen gefällt dieses Rezept und Sie möchten es herunterladen oder teilen?

PDF

ZUBEREITUNG

1. Die Lotus Biscoff Kekse zerbröseln und in ein Dessertglas geben.
2. Darauf die Karamell Sauce geben. Den WE LOVE PLANTS Schoko Pudding und die WE LOVE PLANTS Vanille Sauce darauf schichten.
3. Mit WE LOVE PLANTS Schlagcreme und Karamell Krokant toppen.

Events | Pflanzlich | Frühling | Herbst | Sommer | Dessert | Snacks | laktosefrei | vegan | vegetarisch

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT

WE LOVE PLANTS Vanille Sauce
Art.-Nr. 5457
KTN = 12 x 1 L