



Berliner Typ Schwarzwälder Kirsch

mit Vanilleeis und Früchten

ERSTELLT VON

ARYZTA
Food Solutions

SERVING INSPIRATION



1



2



3



ZUTATEN

854586 Berliner Typ Schwarzwälder Kirsch

- 2 Esslöffel eingekochte Kirschen
- 1 Kugel Vanilleeis
- Johannisbeeren, Himbeeren,
Heidelbeeren und Kirschen nach
Belieben
- Puderzucker



ZUBEREITUNG

1. Den Berliner Typ Schwarzwälder Kirsch nach Backempfehlung auftauen lassen und anschließend vierteln. Die Berliner-Viertel auf dem Teller etwas auseinanderziehen und die eingekochten Kirschen in die Mitte des Berliners geben.
2. Eine Kugel Vanilleeis auf die eingekochten Kirschen geben. Anschließend mit Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren nach Belieben garnieren.
3. Zum Servieren eine Kirsche auf das Eis geben und mit etwas Puderzucker bestreuen.



BACKEMPFEHLUNG

Den Berliner Typ Schwarzwälder Kirsch ca. 60-90 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen.



TIPP

Statt dem Berliner Typ Schwarzwälder Kirsch eignet sich auch unser klassischer Berliner mit Mehrfruchtfüllung mit der Artikelnummer 452130.