



Sauerkirsch-Berliner mit Schwarzwälder Kirschwasser

mit Vanilleeis und Früchten

ERSTELLT VON

ARYZTA
Food Solutions

SERVING INSPIRATION



1



2



3



ZUTATEN

854586 Sauerkirsch-Berliner mit Schwarzwälder Kirschwasser

2 Esslöffel eingekochte Kirschen

1 Kugel Vanilleeis

Johannisbeeren, Himbeeren,
Heidelbeeren und Kirschen nach

Belieben

Puderzucker



ZUBEREITUNG

1. Den Berliner 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 ca. 60-90 Min. bei
Raumtemperatur auftauen lassen.



TIPP

Unser klassischer Berliner mit
Mehrfrüchtfüllung 452130 eignet sich
ebenfalls für die Rezeptur.