



Apricot Pie

mit Vanilleeis

ERSTELLT VON

ARYZTA
Food Solutions

SERVING INSPIRATION



ZUTATEN

8103439
Apricot Pie

Vanilleeis
Puderzucker
Minze



BACKEMPFEHLUNG

Den Apricot Pie ohne Verpackung
ca. 6 Stunden bei 4° C auftauen
lassen.



TIPP

Schmeckt auch hervorragend
mit Schlagsahne statt
Vanilleeis – oder mit beidem.



ZUBEREITUNG

1. Den Apricot Pie ohne Verpackung ca. 6 Stunden bei 4° C auftauen lassen.
2. Eine Kugel Vanilleeis auf dem Kuchenstück drapieren.
3. Den Teller leicht mit Puderzucker bestäuben und mit drei Minzblättern garnieren.