

Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

Ricotta- Schokoladen Törtchen in der Kochbox

Inhalt:

1 Ricotta- Schokoladen Törtchen
Kirschkompott



Zubereitung:

Das Kirschkompott im Vakuumbbeutel ca. 20-25 Minuten in der Küche auf Raumtemperatur temperieren.

Je nach Geschmack können Sie die Kirschen auch in einem Topf leicht erwärmen.

Das Ricotta – Schokoladen Törtchen vorsichtig aus dem Vakuumbbeutel nehmen.

Am besten 3 Seiten des Vakuumbbeutels aufschneiden.

Anschließend das Schutzpapier von dem Törtchen entfernen.

Alles akkurat auf einem Teller anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen.

