

Manner

Professional

Louis Creme

Kuchen & Gebäck

Kalte Küche

Süße Gerichte

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Den Topfen mit dem Marillenmus mischen und in ein Nachspeisenglas geben. Die Neapolitaner Schnitten halbieren und zusammen mit den Heidelbeeren auf der Topfen-Marillen-Creme platzieren. So lange abwechselnd in die Gläser schichten, bis sie voll sind. Tipp: Mit Heidelbeeren, Limettenzesten und Minzzweig garnieren.



ZUTATEN

2 Pkg. Manner Original
Neapolitaner Schnitten

2 Pkg. Topfen

100 g Marillenmus

100 g Heidelbeeren