

Waldbeeren Trifle

Rezepturbasis Portionen 10

Einsatz für 4 Portionen

	Bezeichnung	Einsatz Basis	ME Kalk	Einsatz	Bemerkung
62	Beerenmischung	0,7000	kg	0,2800	evtl. mit Rote Grütze „verlängern“
63	Amarettini 200 g	0,0900	kg	0,0360	6 stck pro glas = 9 g
64	Speisequark Magerstufe 500 g	0,5720	kg	0,2288	
81	G&G Nuss-Nougat Creme 400 g	0,1150	kg	0,0460	
1572	Rote Grütze	0,1430	kg	0,0572	
1600	Sahne 30%	0,1000	Liter	0,0400	

Quark, Nutella und Sahne verrühren und abschmecken.
Waldbeeren und rote Grütze vermischen und abschmecken.
Zunächst mit dem Spritzbeutel Schicht Creme, dann
Beeren, dann etwa 6 Amarettini, eine Schicht Creme,
Beeren und Creme

