

White Coffee Chocolate Rocket Bomb



Wer Schokolade und Kaffee liebt wird das Dessert lieben

- Chocolate Thunder Torte (39001059)
- Weiße Kaffeesahne
- Weiße Schokoladenraspeln
- Passions Frucht Sirup oder Fruchtpüree Tk
- Nach belieben und Verfügbarkeit Kakao Nips oder zerbrochene Schokoladen Kaffeebohnen

Step 1

100g Kaffeebohnen 24 Stunden in Sahne einlegen, Abpassieren und in eine Sahne -Sprühflasche einfüllen. Auf einem dunkeln Flachen Teller den Espuma auftragen

Step 2

Den Kuchen mit der Spitze nach oben auf einem Mango Würfel Mittig im Schaum Platzieren.

Step 3

Für den fruchtigen Kick mit dünnen Linien aus Fruchtピューree garnieren und mit sehr viel weißen Schokoladenraspeln bestreuen. Wer mag kann noch einige Schokoladenbohnen von der Kaffeestation zerbröseln und darüber Streuen.