



# Birnenquark mit Mandeln und Spekulatius

## Zubereitung

1. Spekulatius mit ca. 3/4 der Mandelstifte mischen, in 10 Dessert-Gläser geben und GASTRO Fruchtquark Birne daraufgeben.
2. Birnenwürfel und restliche Mandelstifte auf dem Birnenquark verteilen.
3. GASTRO Sahne aufschlagen, mit Zimt mischen und auf die Birnenwürfel dressieren. Sahne-Tupfen mit Schokoraseln bestreuen und servieren.



### GASTRO Fruchtquark Birne

- Cremig und fruchtig im 5-kg-Großgebilde
- Perfekt portionierbar für Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung
- Ideal als Frühstück, Dessert oder Zwischenmahlzeit



Ohne Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten.

Das ganze Sortiment unter: [www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)

## Zutaten

- 200 g Spekulatius, gebrösel
- 100 g Mandelstifte, geröstet
- 1.250 g GASTRO Fruchtquark Birne
- 2 Birnen, gewürfelt

### Garnitur:

- 200 g GASTRO Schlagsahne 30 %
- Zimt und Schokoraspel

€/l  
**0,85**

Ø Wareneinsatz  
pro Portion zzgl. Garnitur

### Nährwerte pro Portion (190 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
1345	321	12,1 g	13,6 g	36,8 g

# GASTRO