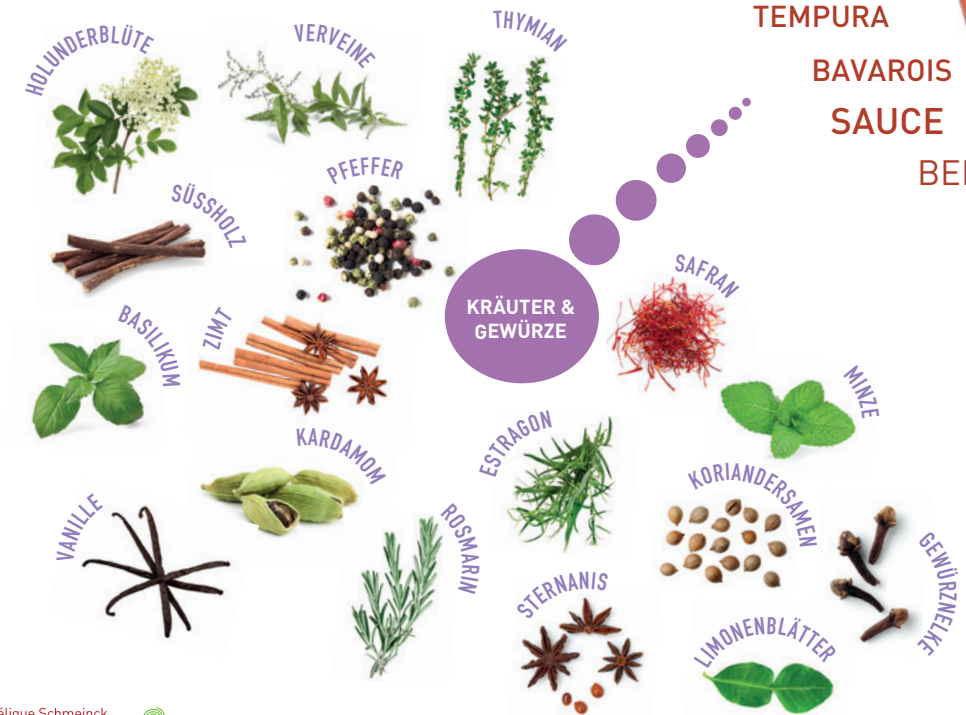


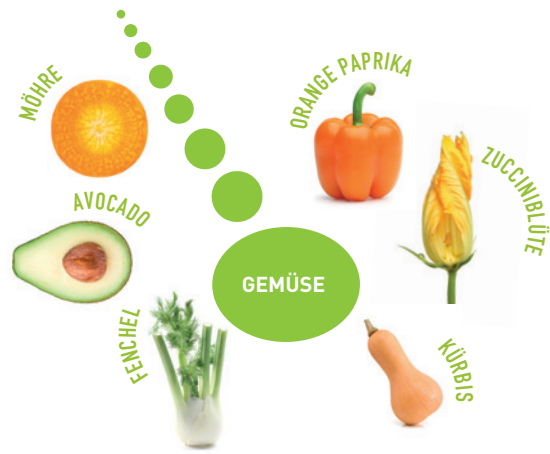
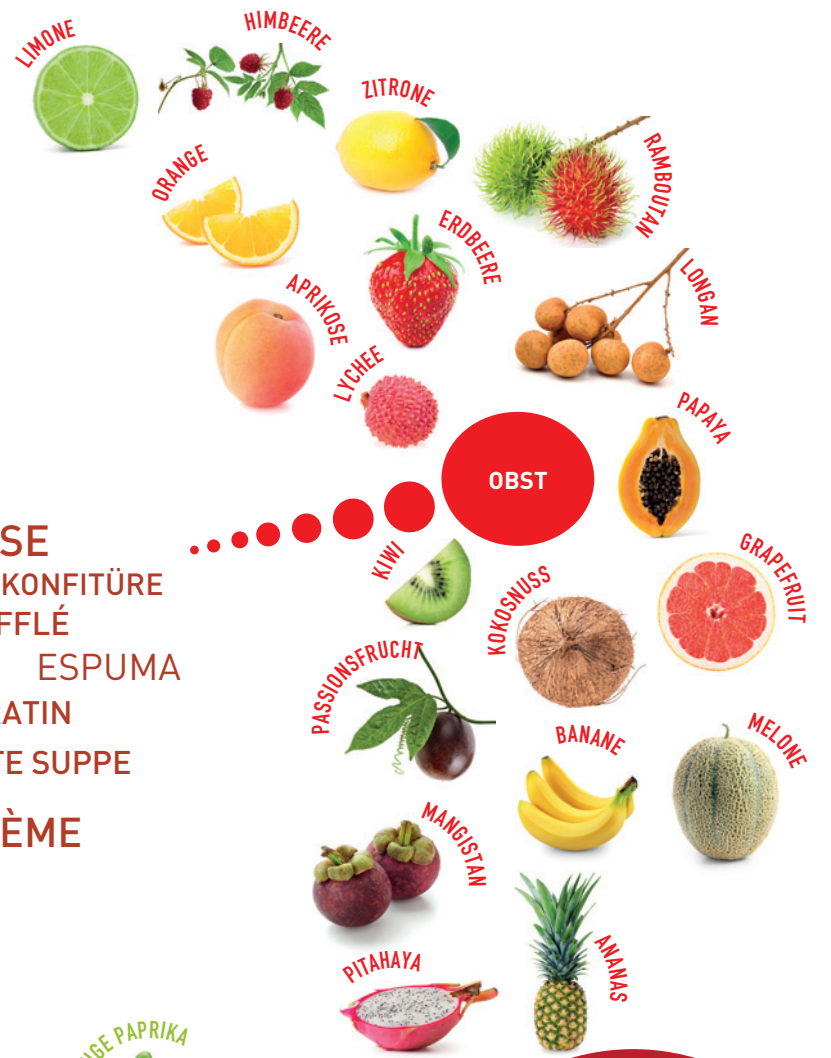


NUSSKUCHEN PFANNKUCHEN  
 BUTTERMILCHSPEISE LEMONCURD PANNA COTTA  
 MOJITO-MOUSSE SABAYON WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE VANILLESAUCE MANDELKEKS  
 KOKOS-ESPUMA ARMER RITTER MASCARPONE-MOUSSE MANDELSAUCE  
 KLEBREIS ANIS-SABAYON NOUGATEISMOUSSE MARSHMALLOW MERINGUE  
 GEWÜRZKARAMELL JOGHURTEIS ORANGEN-SAFRANSIRUP ESTRAGONSIRUP  
 MINTJELLY CHEESECAKE HASELNUSS-SPONGECAKE  
 LIMONEN-SORBETEIS



### KOMPOTT

GALLERT GRANITÉ  
 OBSTSALAT MOUSSE  
 SORBETEIS KONFITÜRE  
 SMOOTHIE SOUFFLÉ  
 TEMPURA ESPUMA  
 BAVAROIS GRATIN  
 SAUCE KALTE SUPPE  
 BEIGNET CRÈME  
 TERRINE  
 KARAMELISIEREN



Denken Sie an den aromatischen süßen Geschmack der **ReadyLicious Mango**. Wählen Sie aus dem mittleren Kreis eine Zubereitung aus, die Sie anspricht, oder verwenden Sie die Frucht pur. Die Zutaten, die ringsherum stehen, sind die besten Geschmacksfreunde einer Mango - schauen Sie sich diese an und lassen Sie sich zu neuen Ideen und abenteuerlichen Kombinationen inspirieren.