

Tartelettes „Iris“ mit Kirsch-Gelee und Gänseleberterrine



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 20 Tartelettes "Iris" (Art. 93693)
- 200 g Fleischsülze, die mit Kirsche gewürzt wurde
- 100 g Gänseleberterrine
- 2 Scheiben traditioneller Pfefferkuchen

Zubereitung:

Das erstarrte Gelee sehr fein hacken.
Die Tartelettes damit zu drei Viertel füllen.

Gänseleberterrine in Würfel schneiden und
auf das gehackte Gelee geben.

Pfefferkuchen in feine Streifen schneiden,
toasten und zum Verzieren verwenden.