

SÜSSE PIZZA

REZEPT FÜR CA. 2 PORTIONEN

Zutaten:

- 1/2 **MEVALIA Pizza Base**
- 1/4 Grundrezept Schokocreme

Obst

Sorbet

Veganes Schlagobers



Zubereitung:

- 1 Einen Mevalia Pizza Base halbieren. Anschließend in 4 gleich große Stücke teilen und am vorgeheizten Plattengrill für einige Minuten toasten.
- 2 Drei Pizzastücke auf einen Teller legen und den vierten in 4 Streifen teilen (geht am besten wenn der Teig noch heiß ist).
- 3 Etwas überkühlen lassen und dann dick mit Schokocreme (siehe Grund Rezept) bestreichen. Mit Obst der Saison belegen, mit veganem Schlagobers und Sorbet ergänzen (extra berechnen).
- 4 Die Pizzastücke zum Schluss in das Eis stecken (wie Waffeln) und sofort servieren.

Tip:

Wenn die Schokocreme auf Vorrat im Kühlschrank aufbewahrt wird, ist das ein „Blitzrezept“. Die Zubereitung dauert in etwa nur 10 Minuten.

Nährwertangaben:	per Portion
Energie	215,1 kcal
Fett	10,2 g
Kohlenhydrate	26,9 g
Protein	0,6 g
Phenylalanine	25,7 mg
Tyrosin	20,6 mg
Leucin	48,5 mg

Mevalia | **LOW
PROTEIN**