

**frischli**

# Birne-Quitte- Mascarpone Creme



**Jetzt  
dauerhaft im  
Sortiment!**

# Fruchtig, frisch & fantastisch!

So verführerisch: Die Kombination aus Birne, Quitte und sahniger Mascarponecreme, die jeden Nachtisch zum einzigartigen Geschmackserlebnis macht! Einfach lecker und bestens geeignet für unzählige, abwechslungsreiche Dessertkompositionen.

- ✓ kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ direkt servierfähig
- ✓ schmeckt wie selbst gemacht
- ✓ besonders cremig mit milder Mascarpone-Note
- ✓ fruchtig mit feinen Birnenstückchen
- ✓ geeignet für die vegetarische Ernährung (gelatinefrei)
- ✓ ungekühlt haltbar

## Birne-Quitte-Mascarpone Creme + Rote-Bete-Birne-Topping

Zubereitungszeit: 25 Min.

### Zutaten für 10 Portionen

- 200 g getrocknete Birnen
- 1 kg frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme
- 20 g Rote Bete Chips
- 20 g Puderzucker

### Zubereitung

1. Getrocknete Birnen in sehr feine Streifen schneiden.
2. frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme in Gläser portionieren.
3. Rote Bete Chips in mundgerechte Stücke brechen.
4. Birnenstreifen und Rote Bete Chips auf die Creme setzen und mit Puderzucker bestreuen.

### Unser Tipp:

Für ein besonderes Aroma gemahlene, lange Pfeffer oder rosa Pfefferbeeren zum Puderzucker geben.

Unser Tipp:  
Ideal auch fürs To-go-Geschäft!



## Birne-Quitte-Mascarpone Creme + pochierte Birne in Cranberrysaft

Zubereitungszeit: 45 Min. · Kühlzeit: 60 Min.

### Zutaten für 10 Portionen

- 400 g frische Birnen
- 500 ml Cranberrysaft
- 20 g Speisestärke
- 50 g getrocknete Cranberries
- 1 kg frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme

### Zubereitung

1. Birnen vierteln, entkernen, fächerförmig einschneiden und 15 Min. in Cranberrysaft pochieren. Anschließend 30 Min. im Saft ziehen lassen.
2. Birnen aus dem Saft nehmen, den Saft mit Speisestärke zu einer Sauce andicken und abkühlen lassen.
3. Cranberries in feine Scheiben schneiden.
4. Sauce und Birnen anrichten, daneben frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme anrichten und mit den Cranberries dekorieren.

### Unser Tipp:

Als Variante etwas Sternanis in den Cranberrysaft geben.



| Produktbezeichnung            | Gewicht | Art.-Nr. | Allergen-kennzeichnung | Fettgehalt pro 100 g | GTIN          |
|-------------------------------|---------|----------|------------------------|----------------------|---------------|
| Birne-Quitte-Mascarpone Creme | 5 kg    | 2566     | Milch                  | 5,2 g                | 4045500025661 |

Förderkreismitglied



frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum

Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120

E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli-foodservice.de

**frischli**