

**frischli**

# Dessertgenuss für Wohngruppenkonzepte

Schnell  
gemacht &  
lecker!



# Perfekte Dessert-Lösungen...

... für Wohngruppenkonzepte und für die Stationsverpflegung!

Ob in Altenheimen, Kureinrichtungen oder in Krankenhäusern: Mit unseren drei Puddingklassikern Vanilla-, Schoko- und Grieß-Pudding können Sie optimal auf die Bedingungen und Ansprüche der Stationsverpflegung und in familienähnlichen Wohneinrichtungen reagieren.

Im praktischen 1l-Gebinde bietet Ihnen unser Genusstrio die optimale Basis für schnell und rationell umgesetzte Desserts, die abwechslungsreich sind und schmecken.

## Ihre Vorteile:

- ✓ **Lecker:** mit Sahne verfeinert
- ✓ **Flexibel:** jeden Tag eine neue Idee
- ✓ **Unkompliziert:** nur noch dekorieren & servieren
- ✓ **Im Trend:** deklarationsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ **Schnell:** mit einfachen Handgriffen fix realisiert
- ✓ **Einfach:** Produkte ungekühlt haltbar

## Schoko-Pudding „Krusper-Mandel“

### Zutaten:

- 1 kg frischli Schoko-Pudding
- 500 ml frischli Schlagsahne
- 200 g karamellierte oder gebrannte Mandeln

### Zubereitung:

Einen Teil der Mandeln grob hacken. frischli Schoko-Pudding in Schälchen füllen. Mit einem Tupper Schlagsahne verzierern und mit den Mandeln dekorieren.

## Vanilla-Pudding „Banane-Karamell“

### Zutaten:

- 1 kg frischli Vanilla-Pudding
- 500 g Bananen
- 300 ml Karamellsauce

### Zubereitung:

Bananen in Scheiben schneiden. frischli Vanilla-Pudding in Schälchen füllen. Bananenscheiben darauf verteilen und mit Karamellsauce dekorieren.

## Grieß-Pudding mit Pflaumenkompott & Amarettini

### Zutaten:

- 1 kg frischli Grieß-Pudding
- 500 g Pflaumen (Konserven)
- 50 ml Amarettoisirup
- 40 g Speisestärke
- 30 kleine Amarettini

### Zubereitung:

Pflaumen abgießen, Saft dabei auffangen. Speisestärke mit etwas Saft glatt rühren. Restlichen Saft und Amarettoisirup aufkochen. Angerührte Stärke einrühren und einmal aufkochen lassen. Pflaumen zufügen und Kompott erkalten lassen. frischli Grießpudding mit dem Kompott anrichten und mit Amarettini garnieren.



## Tipp:

Desserts  
auch warm  
servieren!\*

### \*Auf der Station mit 1l-Gebinden:

- in der Mikrowelle oder im Wasserbad (40-50 °C)
- im Kombidämpfer (40-50 °C) mit 100 % Beschwadung

### Achtung:

Beim Erwärmen des frischli Grieß-Pudding bitte pro kg 2,5-5 g Johannisbrotkernmehl hinzufügen, um zu vermeiden, dass der Grießpudding zu flüssig wird!



Art.-Nr. 2660



Art.-Nr. 2661



Art.-Nr. 2662