

Die cremige Versuchung zur Sommersaison

So cremig und zart, so fruchtig und frisch – so köstlich und verführerisch!

Verwöhnen Sie zur Frühlings- und Sommerzeit mit einem ganz besonderen Desserttraum. Die unwiderstehliche Verbindung aus sahniger Creme mit Mascarpone, Holunder und leckerer Himbeere machen das frischli Saisondessert ab sofort zum neuen Lieblingsnachtisch Ihrer Gäste.

Übrigens auch perfekt geeignet als Basis für vielfältige eigene Dessertkreationen – oder für unsere Desserttipps!

Schichtdessert „Himbeer-Holunder-Mascarpone“

Zutaten für 10 Portionen

- 200 g Madeleine (franz. Gebäck)
- 1 kg frischli Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme
- 5 g Pistazien, Stifte

Zubereitung

1. Madeleine grob zerkleinern und in Gläser geben.
2. Mit frischli Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme auffüllen und mit Pistazienstiften garnieren.

Unser Tipp:

Madeleine mit Rosenwasser oder Himbeerwasser tränken.



Dessert „Himbeer-Holunder-Kuss“

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg frischli Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme
- 100 g Mini-Baiser
- 5 Himbeeren, frisch (halbiert)
- weiße Schokolade, geraspelt

Zubereitung

1. frischli Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme und Baiser in Gläser schichten.
2. Mit einer halben Himbeere und geraspelter weißer Schokolade dekorieren.

Unser Tipp:

Auch eckige Gläser lassen sich gut dekorieren und machen was her!



Die Vorteile unserer Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme:

- ✓ direkt servierfertig
- ✓ schmeckt wie selbst gemacht
- ✓ besonders cremig mit milder Mascarpone-Note
- ✓ extra fruchtig mit feinen Himbeerstückchen
- ✓ geeignet für die vegetarische Ernährung (gelatinefrei)
- ✓ ungekühlt haltbar

Himbeer-Holunder-Tiramisu

Zutaten für 10 Portionen

- 200 g Schokoladenbiskuitboden
- 50 ml Orangensaft
- 250 g Himbeeren, TK
- 1 kg frischli Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme
- 10 g Kakao

Zubereitung

1. Schokoladenbiskuitboden klein schneiden, in Gläser geben und mit Orangensaft tränken.
2. Eine Schicht frischli Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme auf den Biskuitboden streichen. Himbeeren auf die Creme setzen. Die restliche Creme darüber verteilen und glatt streichen. Kalt stellen und vor dem Servieren großzügig mit Kakao bestäuben.



Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme mit Kaiserschmarrn

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Eier
- 500 ml Milch
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 kg frischli Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme
- Salz
- 900 g Mehl
- Butter
- 90 g Zucker
- Kristallzucker
- Puderzucker
- Minze

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß mit etwas Salz zu festem Schnee schlagen. Eigelb mit dem Zucker verquirlen, Milch, Mehl und etwas abgeriebene Zitronenschale dazu geben und zu einem glatten Teig rühren. Eischnee unter den Teig heben und vorsichtig vermengen.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Masse eingießen. Den Kaiserschmarrn für einige Minuten am Boden anstocken lassen bis er goldbraun ist. Mit einer Gabel in Stücke zerreißen und wenden, ebenfalls anbacken. Etwas Kristallzucker darüber streuen und noch kurz in der Pfanne schwenken, damit der Zucker etwas karamellisiert.
3. Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit frischli Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme servieren. Mit Minze garnieren.



NEU



Dessertgenuss im praktischen 5 kg-Eimer

Starke Vorteile für die Praxis:

- ✓ platzsparend
- ✓ wiederverschließbar
- ✓ handlich mit komfortablem Tragegriff

Siegelfolie von Hand abziehbar!



NEU



Inhalt: 5 kg • Art.-Nr.: 2565 • GTIN: 4045500025654

Niedriger Wareneinsatz – perfekt für Ihre Kalkulation!

Einfach lecker & lohnt sich: Unsere köstliche, bereits servierfertige Dessertcreme bedeutet einen minimalen Einsatz an Zutaten und Zeit – das schmeckt Ihnen und Ihren Gästen!

Unser Preisbeispiel:

€ 0,10 Dekoration
€ 0,22 frischli Himbeer-Holunder-Mascarpone Creme (100 g)

= € 0,32 Total
→ € 1,00 Abgabepreis

= € 0,68 Marge



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.de



Förderkreismitglied

012016