

# New York Cheesecake-Dessert

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 50 Min.

## Zutaten

- 300 g Brownies
- 1 kg frischli Cheesecake Dessert
- 30 g Popcorn

## Zubereitung

1. Brownies in feine Würfel schneiden und in Gläser verteilen.
2. frischli Cheesecake Dessert auf die Brownies verteilen.
3. Dessert mit dem Popcorn garnieren.

### Tipp:

Optional kann etwas Erdbeersauce über das Popcorn gegeben werden.



## Die verwendeten frischli Produkte:



**frischli**

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, D-31547 Rehburg-Loccum,  
Tel.: +49 5037 301-0, Fax: +49 5037 301-120,  
www.frischli-foodservice.de · www.wiesehoff.com  
info@frischli.de



Förderkreismitglied

122017

**frischli**

Immer ein Erfolgsrezept

# INTERNATIONALE Vielfalt

Inspirationen  
aus den Metropolen  
der Welt





ENTDECKEN SIE:

# Dessertgenuss von Welt!

Entführen Sie Ihre Gäste in die pulsierenden Metropolen der Welt und begeistern Sie mit impulsstarken Dessertideen, die Lust auf eine kleine Genussreise machen.

**Holen Sie die große, weite Dessertwelt in Ihr Restaurant – und profitieren Sie!**

## Panna Cotta Roma Speciale

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 25 Min. | Kühlzeit: 45 Min.

### Zutaten

- 300 g frische Himbeeren
- 40 ml Himbeersirup
- 60 ml Wasser
- 10 g Speisestärke
- 1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**
- 40 g Amarettini

### Zubereitung

1. 100 g der Himbeeren mit dem Sirup erhitzen, das Wasser mit der Stärke verrühren, unter die Himbeeren rühren, kurz aufkochen und abkühlen lassen.
2. **frischli Panna Cotta Pudding** in Gläsern portionieren.
3. Himbeersauce darauf verteilen, die übrigen Himbeeren halbieren und vorsichtig auf die Soße setzen.
4. Amarettini zerhacken und darüber streuen.

**Tipp:**  
Alternativ kann fertige Himbeersauce verwendet werden.



## Schoko-Birnen-Dessert à la Paris

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 30 Min.  
Kühlzeit: 30 Min.

### Zutaten

- 400 g Birnen, entkernt und geschält
- 30 ml Speiseöl
- 40 g Zucker
- 150 g Madeleines
- 1 kg **frischli Schokopudding**
- 20 g geraspelte Zartbitterschokolade

### Zubereitung

1. Öl und Zucker erhitzen, Birnenviertel darin karamellisieren und dann abkühlen lassen.
2. Madeleines in dünne Scheiben schneiden.
3. **frischli Schokopudding** zur Hälfte in Gläser füllen, Madeleines und den übrigen Pudding darauf verteilen.
4. Birnenviertel mit etwas geraspelter Schokolade bestreuen.



## Apple Crumble Dream „London“

Portionen: 10 | Zubereitungszeit: 30 Min. | Backzeit: 25 Min.

### Zutaten

- 250 g Äpfel, entkernt und geschält
- 100 g Weizenmehl
- 70 g Butter
- 60 g Zucker
- 200 g **frischli Schlagsahne 32%**
- 1 kg **frischli Bourbon-Vanillesauce**
- 50 g Marshmallowcreme (z. B. Fluff)
- Zimt

### Zubereitung

1. Äpfel würfeln, auf ein Blech geben, aus Mehl, Butter und Zucker Streusel herstellen und auf den Äpfeln verteilen. Das Ganze 25 Min. lang bei 180 °C im Ofen backen.
2. **frischli Schlagsahne 32%** sehr steif schlagen und Marshmallowcreme und Zimt unterrühren.
3. **frischli Bourbon-Vanillesauce** in kleine Gläschen füllen.
4. Apple Crumble auf Tellern anrichten, Zimt-Marschmallow-Sahne mit dem Spritzbeutel ebenfalls anrichten und die Vanillesauce daneben stellen.

