



GASTRO



## Alaska-express à la Griechischer Joghurt

**NEU!**

- So cremig wie das Original – harmonisch mit feiner Honignote abgerundet!

### Mousse Dessert „à la Greco“

16 Dessertteller; Gesamtstückzahl: 16

#### Mousse à la Griechischer Joghurt

_____ 150 g	<b>Alaska-express à la Griechischer Joghurt</b>
_____ 300 g	Wasser, ca. 20 °C
_____ 200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
_____ 100 g	Eischnee mit <b>Ovasil</b> , aufgeschlagen

▶ **Alaska-express à la Griechischer Joghurt** im Wasser auflösen und die Sahne sowie das Eiweiß unterheben. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

_____ 200 g	Feigen, 4 Stück, frisch
_____ 0,2 l	Rotwein
_____ 250 g	<b>Fruchtpüree Rote Früchte</b>
_____ 100 g	Zucker
_____ 5 g	<b>Citronella</b>
_____ 5 g	<b>Zimt</b>

▶ Zucker in einer Kasserolle leicht karamelisieren und mit Rotwein ablöschen. Fruchtpüree und Gewürze zugeben und einreduzieren.  
**Variante 1:** Feigen über Nacht im Sud ziehen lassen.  
**Variante 2:** Feigen erst kurz vor dem Anrichten vierteln und mit dem Sud beträufeln.

#### Dekor

_____ 160 g	Macarons, 32 Stück
_____ 50 g	Pistazien, gehackt

#### Herstellung

- Von der gut durchgekühlten Mousse Nocken abstechen und auf einem Dessertteller anrichten.
- Mit den Macarons, den Feigen sowie dem Rotweinsud und den Pistazien ausgarnieren.



## à la Griechischer Joghurt-Dessert mit Aprikose

20 Dessertbecher, 120 ml

### à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme

_____ 200 g	<b>Alaska-express à la Griechischer Joghurt</b>	Alaska-express à la Griechischer Joghurt im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 400 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____ 300 g	<b>Fructi-Top Aprikose-Pfirsich</b>	
	<u>Dekor</u>	
_____ 60 g	Pistazien, gehackt	

### Herstellung

- Je Becher ca. 25 g à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme eindressieren und kurz anfrosten.
- Anschließend **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich** eindressieren.
- Die restliche Joghurt-Sahnecreme eindressieren.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit den Pistazien ausgarnieren.



## à la Griechischer Joghurt-Dessert mit Walnüssen und Honig

20 Dessertgläser, oval, 200 ml

### à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme

_____ 250 g	<b>Alaska-express à la Griechischer Joghurt</b>	Alaska-express à la Griechischer Joghurt im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____ 200 g	Walnüsse, gehackt	
	<u>Dekor</u>	
_____ 250 g	Walnüsse, Hälften	
_____ 100 g	Honig	

### Herstellung

- Die Hälfte der à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme in die Gläser füllen.
- Die Walnüsse aufstreuen und mit der restlichen à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme auffüllen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit Walnüssen und Honig ausgarnieren.