

Tiramisù Variationen

für 10 Personen



Zutaten:

500g Quark*
500g Mascarpone*
3dl Rahm*
180g Zucker**
Biscuits (z.B. Löffelbiscuits)
Kaffee**, Kakaopulver**
Vanillemark, Orangenabrieb,
Gewürze, Obstbrand

- 1 Alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel so lange rühren, bis eine feste Masse entstanden ist.
- 2 Eine Glasform mit Biscuits belegen und mit beliebigem Obstbrand tränken. Masse einfüllen.
- 3 Nach Belieben mehrere Schichten machen
- 4 1 std kühl stellen

Variationen

- 1 Fertiges Tiramisù mit Schokoladen- oder Kakaopulver bestreuen
- 2 Wenn man eine spezielle Geschmacksrichtung möchte, einfach den entsprechenden Alkohol oder das Gewürz zugeben, und die Biskuit dementsprechend tränken.
- 3 Zwischen Biscuits und Masse Beeren* oder Früchte** (z.B. Bananen, Mangos) geben.
- 3 Für die klassische Variante den Boden der Form mit Kaffeepulver** bestreuen

Kochidee: Sterneköchin Vreni Giger

Vreni Giger's
Jägerhof
RESTAURANT HOTEL

* Bio-Knospe Produkte

** Max Havelaar-zertifizierte Produkte

Weitere Rezepte auf:

www.bio-suisse.ch & www.maxhavelaar.ch



Bio Suisse bringt den Geschmack zurück

BIOSUISSE

Der Trend zu Bio weitet sich auch auf die Gastronomie aus. Bio Suisse bietet darum verschiedene Gastronomiemodelle an, mit denen sich Knospe-Produkte in die Küche integrieren lassen.

Gute Gründe für die Knospe in der Gastronomie:

- Sie können auf einfache und sichere Art auf das gestiegene Bedürfnis nach Bio-Lebensmitteln eingehen
- Ihre Gäste können sich auf garantiert natürliche, gesunde, schmackhafte und authentische Produkte verlassen
- Durch die Vertrauenswürdigkeit und Bekanntheit der Knospe profiliert sich Ihr Betrieb
- Sie leben Verantwortungsbewusstsein vor und setzen ein positives Zeichen für (potentielle) Gäste sowie für die Gesellschaft

Wir freuen uns, Sie hier an der Igeho Sonderschau „Genuss ohne Kompromisse“ in Halle 2.2. ausführlicher zu informieren.

Weitere Infos und Rezepte unter: www.bio-suisse.ch

Mit Max Havelaar nachhaltige Akzente setzen



Max Havelaar – das Gütesiegel für fairen Handel. Auch in der Gastronomie.

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) fördert den Konsum von Produkten aus benachteiligten Regionen, die fair gehandelt sowie nach strengen, sozialen und ökologischen Kriterien produziert wurden, und zeichnet diese mit ihrem Label aus.

Mehrere hundert Gastro-Betriebe haben sich seit 2007 als Partner von Max Havelaar registriert und profitieren so von vielen Vorteilen wie z.B. Verkaufsförderungs- und Werbematerial oder dem kostenlosen Eintrag im Restaurant-Finder.

Das Produktsortiment für die Gastronomie ist breit: über 100 Kaffee-Röstungen, Tee, Fruchtsäfte, Reis, Honig, Zucker, Früchte und vieles mehr kann über die üblichen Einkaufskanäle beschafft werden.

Produkte mit Max Havelaar-Label ergänzen auch regionale, saisonale und biologische Angebote optimal.

Setzen Sie auf Fairtrade-Produkte und sprechen Sie darüber!

Weitere Informationen unter www.maxhavelaar.ch