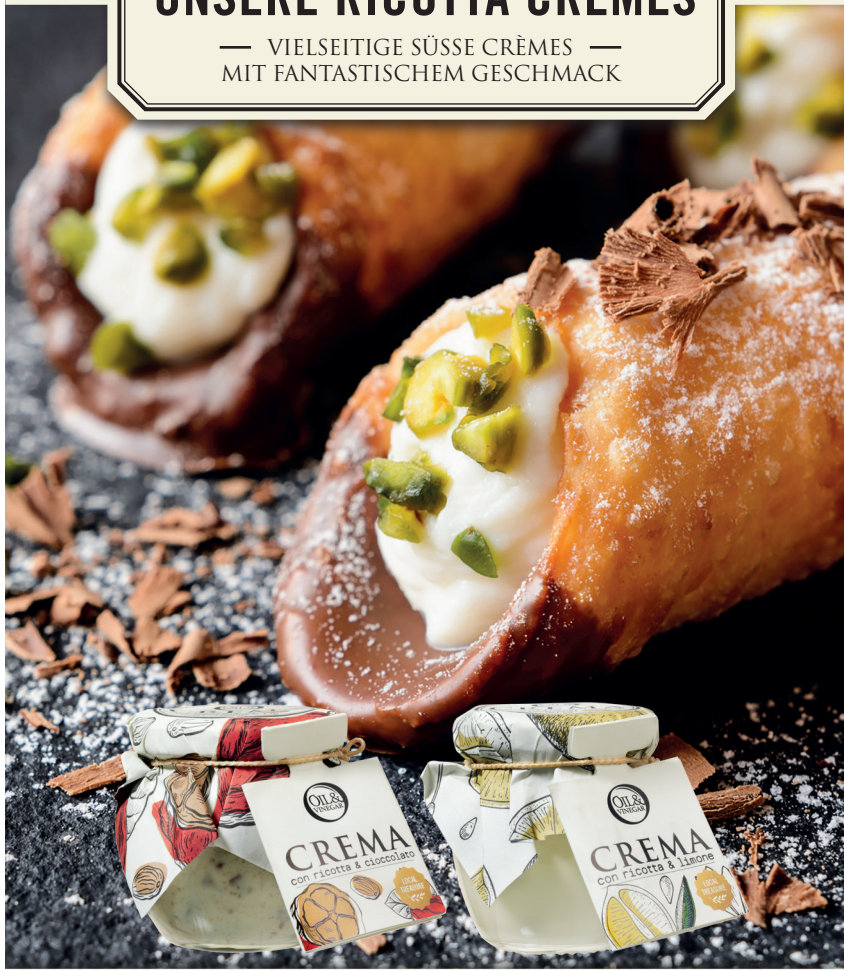


UNSERE RICOTTA CRÈMES

— VIELSEITIGE SÜSSE CRÈMES —
MIT FANTASTISCHEM GESCHMACK



WWW.OILVINEGAR.COM

— UNSERE RICOTTA CRÈMES —

Diese köstlichen süßen Crèmes sind echte italienische Spezialitäten. Sie werden aus feinem Ricotta hergestellt, dem sahnigen Frischkäse aus Schafs- und/oder Kuhmilch.

Crema con Ricotta e Limone

Besonders feine Crème mit verschwenderischem Zitronenaroma. Unvergleichlicher Geschmack auf höchstem Niveau. Gewinner eines "Innovation Award" der Tuttofood (europäische Fachmesse für Food & Beverage) in Mailand.

Perfekt:

- als Aufstrich für Brot, Toast, Pancakes, Crêpes und Croissants
- als Füllung oder Garnitur für selbstgemachte Kuchen und Torten
- für Obstsalate
- um Kuchen noch cremiger zu machen: 1-2 Löffel der Crème in den Teig geben



Gefüllte Zitronen: Ein Zitrone halbieren, Fluchtfleisch herauslösen, dann mit einer Mischung aus der Crème

und dem Fruchtfleisch wieder füllen. Im Kühlschrank kalt stellen, mit einem Minzweig servieren!

Gefülltes Gebäck: Crème im Wasserbad erwärmen, damit sie flüssiger wird. Untere Gebäckhälfte damit bestreichen, obere Hälfte darauf setzen. **Fruit Fool:** Einen Teelöffel der Crème auf den Boden eines Glases geben, eine Schicht geschnittenes Obst einfüllen (z. B. Kiwi), darauf eine Schicht zerbröckelte Ingwerkekse, und das Ganze wiederholen, bis das Glas voll ist.

Crema con Ricotta e Cioccolato

Neben Schokolade enthält diese köstliche Crème noch knusprige typisch sizilianische Cannolo-Gebäckstückchen.

Ideal:

- als Aufstrich für Brot, Toast, Pancakes, Crêpes, Kuchen und Croissants
- als Füllung oder Garnitur für selbstgemachte Kuchen und Torten



Crêpes de Luxe: Crêpe mit der Crème bestreichen und mit

Blaubeeren und gehackten Haselnüssen servieren. **Eiscreme de Luxe:** Crème im Wasserbad erwärmen und über Eiscreme oder Sorbet geben. Dunkle Schokolade darüber reiben und mit zerbröselten Baisers servieren. **Ricotta & Schokoladen-Käsekuchen:** Zerbröselte Vollkornkekse und 50 g geraspelte

dunkle Schokolade vermischen und auf dem Boden einer Kuchenform verteilen. 3 kleine Packungen Frischkäse, 4 mittelgroße Eier, 2 Esslöffel Mehl und 2 Gläser der Crème verrühren. Auf den Keksschokolade-Boden streichen und bei 140°C 25 Minuten im Ofen backen.