

PRESSEINFORMATION

„Fresh Swedish Summer Tårta“ mit Ziegenfrischkäse

Sommerliches Dessert-Rezept von erlenbacher



Rezept „Fresh Swedish Summer Tårta“ – Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, den 30. Mai 2018 – Endlich warm, endlich Sonne, endlich Summer in the city. erlenbacher backwaren liefert dazu das passende Dessert-Rezept: die „Fresh Swedish Summer Tårta“. Die bringt leuchtende Farben auf den Teller. Ein trendiges Sommerrezept, mit erfrischenden Zutaten und dem gewissen Etwas für die warme Jahreszeit.

Die Spatzen pfeifen es von den Dächern: Der Sommer ist da. Endlich draußen sitzen und Gutes genießen. Kann es noch schöner werden? Ja, mit einem leichten Sommer-Dessert, das optisch richtig was her macht zum Beispiel. erlenbacher hat da mal etwas vorbereitet: die „Fresh Swedish Summer Tårta“ mit Ziegenfrischkäse. Einfach zubereitet, voller süßer Früchte, die ordentlich Farbe auf den Teller bringen und mit einem aufregenden Mix aus Süß und Pikant. Ein Dessert voller spannender Aromen und dabei so locker-leicht wie der Sommer.

Ziegenfrischkäse setzt einen aromatischen Akzent

Ziegenkäse hat bei einem Kuchen nichts zu suchen? Jetzt schon – mit der „Fresh Swedish Summer Tårta“ von erlenbacher. Denn hier wird die Mandeltårta Klassik mit aromatischen Ziegenfrischkäse-Mousse kombiniert.

PRESSEINFORMATION

Dazu eine Spur Honig, ein Nuss-Mix und fertig ist das süß-pikante Sommer-Dessert. Tipp: Alternativ kann anstelle des Ziegenkäses auch Frischkäse aus Kuhmilch verwendet werden.



Sommerliches Dessert-Rezept „Fresh Swedish Summer Tårta“ – Foto: erlenbacher

Das wird für 4 Portionen benötigt:

- 4 Stück Mandelart (z.B. „Mandeltårta Klassik“ von erlenbacher backwaren)
- 4 große gleichmäßige Erdbeeren
- 1 Zwergorange
- 8 Brombeeren
- 8 Himbeeren
- 8 Blaubeeren
- 100 g Zartbitterschokolade (aufgelöst)
- 200 ml Schlagsahne flüssig
- 1 Blatt Gelatine
- 50 g Ziegenfrischkäse
- 80 g weiße Schokolade
- 50 g Nussmischung zerkleinert
- 20 g flüssiger Honig
- ½ Vanilleschote

PRESSEINFORMATION

Zubereitung Ziegenfrischkäse-Mousse:

- 50 ml Sahne in einen kleinen Topf gießen, die Vanilleschote hineingeben und erwärmen.
- Schokolade hinzufügen und schmelzen lassen.
- Die in Wasser gelegte Gelatine abtropfen lassen und dazugeben.
- Langsam den Ziegenkäse, den Honig und die Nüsse unterrühren und das Ganze einige Minuten abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit 150 ml Schlagsahne steif schlagen und langsam in das Sahne-Schokolade-Käse-Nuss-Gemisch einrühren.
- Ca. 3 Stunden kaltstellen.

Anrichten:

- Mit einem Pinsel die aufgelöste Zartbitterschokolade in Form eines Striches auf den Teller auftragen.
- Ein Stück Mandeltårta Klassik mit der Spitze zum Schokoladenstrich anrichten.
- Mit einem heißen Löffel eine „Nocke“ von der Ziegenfrischkäse-Mousse abstechen und an der breiten Seite des Kuchenstücks anrichten.
- Die Erdbeere zu einem Fächer schneiden und aufrecht gefächert vor die Nocke setzen.
- Vor und hinter das Kuchenstück jeweils eine der Beeren anrichten, außerdem vor die Nocke noch eine halbe Scheibe der Zwergorange setzen.

PRESSEINFORMATION

Bildmaterial zum Download

http://www.purepress.de/erlenbacher/EB_Sommerkuchen-Rezept.zip

Produktdetails

Produkt	Maße	Portions-gewicht	Zustand	Schnitt	Portion-en	Gesamt-gewicht
Mandeltårta Klassik	28 cm Durchmesser	ca. 75 g	Fertig gebacken, tiefgefroren	vorge- schnitten	12	900 g

Über erlenbacher backwaren

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren gmbh hat sich innerhalb von 40 Jahren zur Nummer eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: Traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit über 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 22 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in rund 45 Länder exportiert.

In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke arbeitet das Unternehmen seit 2010 an einer gesicherten Zukunft. Seit Dezember 2015 ist erlenbacher als erster TK-Backwarenhersteller nach ZNU-Standard zertifiziert.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren GmbH

Lucas Neuraüter c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/4430 8220, ln@pureperfection.com