



Erdbeerparfait mit Beeren-Coulis

Zubereitung: Cakeform von 30 cm Länge mit wenig Öl bestreichen, mit Klarsichtfolie auslegen. DAWA Crème Délice Erdbeere mit 5 dl Milch nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Vollrahm steif schlagen. Eier mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts aufschlagen, dem Rahm begeben, sorgfältig unterheben, der DAWA Crème Délice Erdbeere begeben, mischen. Die Parfaitmasse in Cakeform geben, zugedeckt 7 Std. gefrieren. Beeren mit Zucker pürieren. Parfait 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, auf ein Brett stürzen, Folien entfernen. Parfait in 2 cm dicke Scheiben schneiden, nach Belieben diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Beerencoulis und Erdbeerparfait auf Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben, mit Beeren und Pfefferminzblättchen verzieren.

Tipp: DAWA Crème Délice Erdbeere durch beliebige DAWA Crème Délice, gemischte Beeren durch tiefgefrorene Beerenmischung, angetaut, ersetzen. Parfait im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

12 Portionen

Energiewert/Portion: 1138 kJ/274 kcal

Vor- und Zubereitungszeit: 25 Min.

Gefrieren: 7 Std.

Zutaten

- 1 Btl. DAWA Crème Délice Erdbeere (150 g)
- 5 dl Past- oder UHT-Vollmilch
- 5 dl Vollrahm
- 4 frische Eier
- 600 g gemischte Beeren (z.B. Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren)
- 45 g Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben
- Frische Beeren und Pfefferminzblättchen zum Verzieren



10 Portionen

Energiewert/Port.: 700 kJ/166 kcal

Vor- und Zubereitungszeit: 15 Min.



Zutaten

- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Btl. DAWA Flan Blanc Manger (90 g)
- 1 l Past- oder UHT-Vollmilch
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 EL Thymianblättchen
- 1 ½ dl flüssiger Honig
- 1 ½ EL Thymianblättchen
- Thymianzweiglein, -blättchen und Zitronenzesten zum Verzieren

Zitronen-Flan mit Thymian-Honig-Sauce

Zubereitung: Von den Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. DAWA Flan Blanc Manger nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Zitronenschale, Honig und Thymianblättchen begeben, mischen, in kalt ausgespülte Flanförmchen (je etwa 1 dl) gießen, auskühlen lassen. Honig mit Zitronensaft verrühren, Thymianblättchen begeben, mischen. Zitronen-Flan mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, auf Teller anrichten, Thymian-Honig-Sauce darüber träufeln. Zitronen-Flan mit Thymianzweiglein, -blättchen und Zitronenzesten verzieren.

Tipp: DAWA Flan Blanc Manger durch DAWA Panna Cotta, Honig durch Ahornsirup ersetzen.



Kokosflan

Zubereitung: DAWA Panna Cotta mit Rahm und Kokosmilch nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Kokosraspel und Rosinen begeben, mischen, in kalt ausgespülte Flanförmchen (je etwa 1 dl) giessen, auskühlen lassen, 2 Std. kühl stellen. Ananasscheiben in Stücke schneiden, pürieren, in Glasschälchen anrichten. Babyananas in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf Teller verteilen. Kokosflan mit einer Messerspitze sorgfältig vom Förmchenrand lösen, auf den Ananasscheiben anrichten, mit Kokosraspel ummanteln. Dessert mit Kokospänen verzieren, Ananascoulis dazu servieren.

Tipp: Babyananas durch Ananasscheiben aus der Dose, Rosinen durch Cranberries ersetzen. Statt DAWA Panna Cotta, DAWA Flan Bourbon Vanille einsetzen.



10 Portionen

Energiewert/Port.: 1864 kJ/450 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 25 Min.
Kühl stellen: 2 Std.

Zutaten

1 Btl. DAWA Panna Cotta (120 g)
6 dl Vollrahm
4 dl Kokosmilch
80 g Kokosraspel
60 g Rosinen
8 Ananasscheiben aus der Dose (500 g)
2 Babyananas
40 g Kokosraspel
Kokospäne zum Verzieren



12 Portionen

Energiewert/Port.: 1136 kJ/273 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 20 Min.
Kühl stellen: 2 Std.

Zutaten

1 Btl. DAWA Mousse au Chocolat Noir Caotina (160 g)
2 ½ dl Past- oder UHT-Vollmilch
2 ½ dl Vollrahm
4 Bananen
2 ½ EL Zitronensaft
3 dl Vollrahm
10 g Puderzucker
2 TL Kurkumapulver
Schokoladespäne und Kurkumapulver zum Verzieren

Dessert-Schälchen
zum Zyklusangebot

Schoggi-Bananen-Becher

Zubereitung: DAWA Mousse au Chocolat Noir Caotina nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, in einen Spritzsack mit runder Tülle (12 mm ø) füllen, 2 Std. kühl stellen. Bananen in Stücke schneiden, mit Zitronensaft pürieren, in kalt ausgespülten Weckgläsi (je etwa 1 ½ dl) verteilen. Rahm steif schlagen, Puderzucker und Kurkumapulver begeben, mischen. DAWA Mousse au Chocolat Caotina Noir auf Bananenpüree anrichten. Schoggi-Bananen-Becher mit Kurkumarahm, Schokoladespänen und Kurkumapulver verzieren.

Tipp: Schokoladespäne durch DAWA Ovomaltine Crunchy Topping, Bananen durch reife Birnen ersetzen.