

LaSelva®

Toscana Bio Feinkost

Konfitüre extra



Granita mit Mascarponecreme

200 g *LaSelva Konfitüre extra* mit 200 ml
LaSelva Prosecco verrühren, in Gläser abfüllen
und ca. 2 Stunden tiefkühlen.

Mascarponecreme (siehe Tiramisù-Rezept auf
der Rückseite) mit 1 Esslöffel *LaSelva Konfitüre extra*
mischen und zur Granita servieren.



Verwendungstipps:
Zu Käse, v. a. Feige
und Brombeere

Weitere Sorten:
Aprikose, Erdbeere, Feige, Himbeere, Kirsche

LaSelva®

Toscana Bio Feinkost

Konfitüre extra



Frucht-Tiramisù

200 g *LaSelva Cantucci* auf vier Gläser verteilen.
Mit 100 ml *LaSelva Dessertwein Passito* tranken,
100 g *LaSelva Konfitüre extra* darauf verteilen.

Mascarponecreme:

50 g Sahne steif schlagen und mit 100 g Mascarpone
und 50 g Quark verrühren. Puderzucker und Vanille
untermischen. 125 g Früchte (am besten die Gleichen,
wie in der Konfitüre) kleinschneiden und das
Tiramisù damit servieren.



Verwendungstipps:

Für Salatdressings, v. a.
Aprikose und Himbeere

Weitere Sorten:

Brombeere, Erdbeere, Feige, Kirsche, Pfirsich