



Fadacherstrasse 11
8340 Hinwil
Tel +41 79 252 87 78
info@berg-geist.ch - www.berg-geist.ch

Südseetraum für 4 Personen

1 Frische reife Ananas
1dl Berg-Geist Likör
200g Cantucci
100 g Vanillecrème (1Beutel)
Milch Menge je nach Vanillecreme Anleitung
Vollrahm, Magenträsgewürz oder Cacao für Deko
Dessertgläser

Zubereitung:

Ananas in kleine Stücke, abtropfen und in einem abschliessbaren Behälter mit ca. 5cl Berg-Geist mischen. Zugedeckt im Kühlschrank mind. 1h marinieren. Crème nach Anleitung herstellen. Ca. 7cl Berg-Geist unterrühren-> probieren und nach belieben Likörmenge erhöhen. Cantucci zerkleinern.

Schichten im Dessertglas:

1. Cantucci -> nach Belieben mit Berg-Geist beträufeln
2. Vanillecrème
3. Ananas

Je nach Höhe des Glases das ganze wiederholen -> Rahmrosette und verzieren

Eiskaffee a là Manuela für 4 Personen

5 EL Instant Kaffepulver
5 EL kochend heisses Wasser
2 EL Zucker
1,6 dl Berg-Geist Likör (ca.4-5 cl pro Glas)
4dl Milch
Crusheis (bei Tankstellen erhältlich)
4 Kaffee gläser

Zubereitung:

Kaffepulver mit Zucker mischen, übergiessen mit heissem Wasser mind. 1min. aufschlagen (mischen). Eis ins Glas, Berg-Geist übers Eis giessen und mit kalter Milch auffüllen-> bis ca. 1cm unter Glasrand.

Kaffeemasse darauf geben und nach belieben mit einem Rahmhäubchen dekorieren.

Fruchtiger Aperitif

1 gedörnte süsse Aprikose gestückelt in ein Prosecco Glas geben, 2-3 cl Likör dazu und mit prickelndem Prosecco auffüllen.

Tiramisu für 6 Personen

300 g gefrorene Aprikosen
2 dl Berg-Geist Likör
3 Eier
100 g Zucker
½ EL Vanillezucker
300 g Mascarpone
2,5 dl Vollrahm
1 Pack Löffelbiskuits

Zubereitung:

Aprikosen mit 1,5 dl Likör aufkochen, vom Herd nehmen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Mascarpone unter die Masse mixen, bis die Masse glatt ist. Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Belegen:

In einer ca. 25cm Gratin Form; Boden mit den Biskuits ausfüllen, diese mit einem Teil Saft aus dem Kompott, sowie Likör aus der Flasche beträufeln. 1/3 der Crème darauf verteilen bis man kein Biskuit mehr sieht. Die eingelegten Aprikosen nach Belieben verkleinern und über die Masse verteilen. Es darf ruhig ein wenig Saft davon auf die Crème auslaufen. Vorgang wiederholen und nach den Aprikosen die restliche Crème darüber verteilen und 4 h zugedeckt kühl stellen.

Vor dem Servieren Kakaopulver darüber streuen.