

frischli

Easy Desserts

**LECKERE
DESSERT-
INSPIRATIONEN**



Hafer-Trifle

MIT KNUSPER-CASHEWS & ROTER GRÜTZE

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 75 g Cashewkerne
- 15 ml Ahornsirup
- 800 g **frischli Hafer Rote Früchte**
- 400 g **frischli Rote Grütze**

Zubereitung:

1. Cashewkerne mit Ahornsirup erhitzen und karamellisieren lassen.
2. Die Hälfte vom **frischli Hafer Rote Früchte** auf die Gläser aufteilen, **frischli Rote Grütze** darüber geben.
3. Mit dem restlichen **frischli Hafer Rote Früchte** abschließen und mit den karamellisierten Nüssen garnieren.



Auch lecker:
Cashewkerne
durch
karamellierte
Pekannüsse
ersetzen.



Hafer-Beerentraum

MIT BANANENCHIPS

Im Sommer statt Bananenchips frische Erdbeeren zur Dekoration verwenden.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg **frischli Hafer Rote Früchte**
- 150 g **frischli Fruchtputee Schwarze Johannisbeere**
- 30 g Bananenchips

Zubereitung:

1. **frischli Hafer Rote Früchte** in Gläser portionieren.
2. Das **frischli Fruchtputee Schwarze Johannisbeere** auf das Hafer Dessert geben.
3. Desserts mit Bananenchips garnieren.



Happy-Hafer-Dessert

MANGO-KOKOS

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g frischli Fruchtpüree Mango
- 50 g Kokosraspel
- 1 kg frischli Hafer Mango-Maracuja
- 100 g frischli Fruchtpüree Passionsfrucht
- 15 g Kokoschips, geröstet

Zubereitung:

1. frischli Fruchtpüree Mango auf Gläser aufteilen.
2. Die Kokosraspel mit frischli Hafer Mango-Maracuja verrühren und auf das Fruchtpüree geben.
3. Mit frischli Fruchtpüree Passionsfrucht beträufeln und den Kokoschips garnieren.



Raffinesse

HAFER-MANGO-MARACUJA

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g vegane Haferkekse
- 1 kg frischli Hafer Mango-Maracuja
- 250 g frischli Fruchtpüree Mango
- etwas Wasser
- 12 g klarer Tortenguss (vegan)
- 50 g Mangofruchtfleisch
- 10 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Haferkekse grob zerbröseln und auf Gläser aufteilen.
2. frischli Hafer Mango-Maracuja darauf portionieren.
3. frischli Fruchtpüree Mango und Wasser mit dem Tortenguss andicken, darübergeben und kühlen.
4. Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Desserts mit Pistazien bestreuen und Mangowürfeln dekorieren.



Hafer-Mango-Erdbeer

EXOTIQUE

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 ml Pflanzliche Schlagcreme
- 15 ml Kokossirup
- 5 g Kokosraspeln
- 100 g Erdbeeren
- 100 g Mangofruchtfleisch
- 1 kg **frischli Hafer Mango-Maracuja**

Zubereitung:

1. Pflanzliche Schlagcreme mit Kokossirup und -raspeln steif schlagen.
2. Erdbeeren und Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
3. **frischli Hafer Mango-Maracuja** in Schälchen portionieren.
4. Erdbeeren und Mango darauf verteilen und mit Kokossahne garnieren.



Hafergenuss

ROTE FRÜCHTE & SCHOKO MIT COOKIESTREUSEL

Die gehackten Cookies können auch als Boden in die Gläser gegeben werden.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

- 600 g frischli Bio Hafer-Dessert Schoko
- 600 g frischli Hafer Rote Früchte
- 100 g vegane Schoko-Cookies

Zubereitung:

1. frischli Bio Hafer-Dessert Schoko in Gläser portionieren.
2. frischli Hafer Rote Früchte darübergeben.
3. Schoko-Cookies grob hacken und die Desserts damit garnieren.



Hafer-Mango-Creme

MIT SESAMKNUSPER



Zubereitungszeit: 25 Min.

Kühlzeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 10 Portionen:

- 500 g frischli Fruchtpüree Mango
- 750 g frischli Hafer Natur
- 150 ml Limettensaft
- 20 g Limettenabrieb
- 10 g Agartine
- 30 g veganes Sesamkrokant, gehackt
- 30 ml Ahornsirup
- 30 g Mangofruchtfleisch



Zubereitung:

1. Einige EL frischli Fruchtpüree Mango beiseitestellen.
2. Den Rest mit frischli Hafer Natur, Limettensaft und -abrieb verrühren.
3. Agartine mit dem reinen Mangopüree aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min unter Rühren köcheln lassen, dann unter die Hafer-Mango-Masse ziehen.
4. In Gläser geben und ca. 2 Stunden kalt stellen.
5. Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
6. Die Desserts mit Sesamkrokant bestreuen, Mangowürfel darauf geben und mit Ahornsirup beträufeln.

Hafervanille-Creo-Trifle

MIT BEEREN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Hafer Natur
- 15 g Vanillepaste
- 50 g Zucker
- 200 g Beerenmischung
- 100 g Oreo Crumbs
- 20 g Haselnussblättchen, geröstet
- 10 Beeren zur Deko

Zubereitung:

1. frischli Hafer Natur mit Vanillepaste und Zucker verrühren.
2. Beerenmischung in Gläser portionieren.
3. Oreo Crumbs auf die Beeren verteilen.
4. Hafer-Vanille-Creo daraufgeben, mit den Haselnussblättchen garnieren und eine Beere daraufsetzen.



frischli

UNSERE
VERWENDETEN
PRODUKTE



Entdecken Sie weitere Rezeptideen und unser Gesamtsortiment unter:
www.frischli-foodservice.de | www.frischli-greenguide.de