

HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH



DESSERT

Süße Gaumenfreuden

MIT PUDDING





Baisernester mit Puddingfülle

ZUTATEN

ZUBEREITUNG

3 Eiweiß (bitte abwiegen)
Zucker (doppelte Menge
des Eiweiß, ca. 150 g)
1 Prise Salz
500 ml Milch
1 Pkg. Haas Birne-Holunder
Pudding
1 Pkg. Instant Gelatine
50 g Zucker

Das getrennte Eiweiß in eine fettfreie Schüssel füllen und abwiegen. Die doppelte Menge Zucker bereitstellen. Das Eiweiß gemeinsam mit dem Salz auf mittlerer Stufe 1-2 Minuten locker aufschlagen. Danach auf höchste Stufe erhöhen und für weitere 10 Minuten schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Der Eischnee ist fertig, wenn er glänzt und cremige, feste Spitzen aufweist. Den Ofen auf 100°C Umluft vorheizen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Auf einem Backpapier Kreise, die nach außen hin etwas höher werden, aufspritzen. Für etwa 30 Minuten im Ofen auf unterer bis mittlerer Einschubebene backen. Sie sind fertig, wenn sie sich rückstandslos lösen lassen. Den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, mit der Instantgelatine vermengen und die abgekühlte Masse mithilfe eines Spritzsack auf den Baiser aufbringen. Nach Geschmack mit Heidelbeeren oder Himbeermus dekorieren.



TIPP: Während des Backvorgangs den Ofen nur vorsichtig öffnen um dabei so wenig kalte Luft wie möglich in den Ofen zu lassen, damit die Baiser keine Risse bekommen.



Avocado-Limetten-Torte

ZUTATEN

6 Bio-Limetten
300 g Cashewnusskerne
120 g Kokosraspel
150 g Feigen (getrocknet)
120 ml flüssiges Kokosöl
8 EL Agavendicksaft
½ Pkg. Haas Zitronen-Limetten Pudding
6 mittelgroße Avocados
1 Prise Salz, 1 Msp. Zimt
50 g Kokoscreme



ZUBEREITUNG

Limetten heiß waschen, abtrocknen und die Schale von 4 Limetten abreiben. Limettenschalen mit Cashewnusskernen, 100 g Kokosraspel, Feigen, 20 ml flüssiges Kokosöl, 1 EL Agavendicksaft, 1 TL Puddingpulver und Salz in einem Mixer pürieren, bis eine klebrige Masse entsteht.

Die Masse mit feuchten Händen auf den Boden der ungefetteten Form drücken und kalt stellen, bis die Füllung fertig ist.

Für die Füllung die Avocados halbieren, entsteinen und die Hälften schälen. Die Schalen der restlichen Limetten abreiben und den Saft auspressen.

Avocados, Limettenschalen und -saft, 7 EL Agavendicksaft, das übrige Puddingpulver, Zimtpulver und Kokoscreme in eine Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Zum Schluss 100 ml flüssiges Kokosöl mit einem Löffel unterrühren. Die Füllung auf die kalte Masse in der Form geben, gleichmäßig verteilen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit übrigen Kokosraspeln verzieren.



Vanillettörtchen

ZUTATEN

- 2 Pkg. Blätterteig
- 200 g Butter
- 500 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Pkg. Haas Vanille Pudding
- 1 Stk. Eigelb

ZUBEREITUNG

Für die Vanillettörtchen oder auch "Pastel de Nata" genannt, den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und einen rund 10 cm großen Kreis mit Hilfe eines Glas ausstechen. Die Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen und das Muffinblech damit einpinseln. Nun die Blätterteigkreise in die Formen legen und den Rand umklappen.

8 EL Milch mit 1 Packung Haas Pudding mit Vanillegeschmack in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch mit Zucker erhitzen, vom Herd nehmen und die Puddingmischung langsam unterrühren. Alles noch einmal aufkochen und für 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und abgedeckt etwas abkühlen lassen. Jetzt das Eigelb unter den Pudding heben und diesen anschließend in die Blätterteigförmchen füllen.

Zum Schluss die Vanillettörtchen für 15 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.





Heiße Liebe Dessert

ZUTATEN

- 500 ml Milch
- 1 Pkg. Haas Heiße Liebe Pudding
- 50 g Zucker
- Zitronensaft
- 50 ml Schlagobers
- 50 g weiße Schokolade

ZUBEREITUNG

Schokolade schmelzen. 8 EL Milch mit 1 Packung Haas Pudding mit Heiße Liebe Geschmack in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch mit Zucker erhitzen, vom Herd nehmen und die Puddingmischung langsam unterrühren. Alles noch einmal aufkochen und für 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und abgedeckt etwas abkühlen lassen. Mit dem Schlagobers und der flüssigen Schokolade vermengen und anschließend in kalt ausgespülte Formen füllen, kalt stellen und nach Geschmack mit geschlagener Sahne und Zuckerfiguren dekorieren.





Panna Cotta Eis am Stiel

ZUTATEN

500 ml Milch
1 Pkg. Haas Panna Cotta Pudding
50 g Zucker
Je 150g Beeren nach Wahl
(geputzt, gewaschen, getrocknet)
100 ml Sahne-Joghurt
2 EL Agavendicksaft

ZUBEREITUNG

8 EL Milch mit 1 Packung Haas Pudding mit Panna Cottageschmack in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch mit Zucker erhitzen, vom Herd nehmen und die Puddingmischung langsam unterrühren. Alles noch einmal aufkochen und für 1-2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen und abgedeckt etwas abkühlen lassen.

Beeren mit Agavendicksaft und Joghurt pürieren. Beeren-Mix zum Pudding geben, gut vermischen und in kalt ausgespülte Förmchen füllen. Alles für ca. 3-4 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.





pudding-Tarte

ZUTATEN

- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Haas Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 100 g weiche Butter
- 1 EL Wasser
- 1 Pkg. Haas Kokos Pudding
- 250 ml Milch
- 250 g Früchte nach Wahl



Die Tarteform einfetten und den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. Für den Mürbteig Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer auf niedriger Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und über die Tarteform abrollen. Den Rand leicht andrücken. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Für ca. 20 Minuten backen. Danach in der Form belassen und auf einen Rost erkalten lassen. Tarte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Für das Topping, den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten und auf den fertig gebackenen Tarteteig glatt streichen. Früchte der Saison waschen, klein schneiden und dekorativ auf der Puddingcreme verteilen.

*„Soll's zum Nachtsch
noch was sein,
hab immer Haas
Desserts daheim!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at