

HERGESTELLT IN
ÖSTERREICH



DESSERT

Süßer Nachtisch

RAFFINIERT & EINFACH



GRATIS
REZEPT
HEFT



Nussiger Schokoshake

ZUTATEN

500ml kühl-schrankkalte Milch
1 Pkg. Haas Milchshake Schoko-Nuss
50g Nussmuß (z.B. Erdnussbutter oder Mandelmuß)
zur Dekoration Karamellsauce, Schoko Krispies,
Schlagobers

ZUBEREITUNG

Geben Sie den Packungsinhalt mit 500 ml kühl-schrankkalter Milch in ein hohes Gefäß und mixen Sie es mit einem Stabmixer für ungefähr 1 Minute gut durch. Geben Sie anschließend 50 g Nussmuß hinzu und mixen Sie nochmals alles kurz durch. Den Shake in 3-4 Gläser füllen mit Schlagobers, Karamellsauce und Schoko Krispies oder Ähnlichem dekorieren und sofort genießen.



Geeister Erdbeershake

ZUTATEN

500ml kühl-schrankkalte Milch
1 Pkg. Haas Milchshake Erdbeer
60g zerkleinerte Eiswürfel
zur Dekoration frische oder getrocknete Erdbeeren,
herzförmige Kekse, Schlagobers

ZUBEREITUNG

Geben Sie den Packungsinhalt mit 500 ml kühl-schrankkalter Milch in ein hohes Gefäß und mixen Sie es mit einem Stabmixer für ungefähr 1 Minute gut durch. Anschließend 40g zerkleinerte Eiswürfel dazugeben und alles nochmals kurz mit dem Stabmixer durchmischen. Es sollten keine Eiswürfelstückchen mehr vorhanden sein. Die übrigen 20g zerkleinerten Eiswürfel auf vier Gläser aufteilen und mit dem geeisten Milchshake aufgießen. Mit getrockneten oder frischen Erdbeeren, Schlagobers und Keksen dekorieren und sofort genießen.



Knusper Vanilleshake

ZUTATEN

500ml kühl-schrankkalte Milch
1 Pkg. Haas Milchshake Vanille
50g zerbröselte Kekse z.B. Haferkekse, Salzgebäck
zur Dekoration Keksstücke, Nüsse nach Geschmack und
Schoko- oder Karamellsauce

ZUBEREITUNG

Geben Sie den Packungsinhalt mit 500 ml kühl-schrankkalter Milch in ein hohes Gefäß und mixen Sie es mit einem Stabmixer für ungefähr 1 Minute gut durch. Geben Sie anschließend 50 g zerbröselte Kekse hinzu und mixen Sie nochmals alles kurz durch. Stellen Sie nun 3-4 Gläser bereit und verteilen Sie etwas Sauce auf der Glasinnenseite. Anschließend den Shake einfüllen, mit Keksstücken oder Nüssen nach Belieben dekorieren und sofort genießen.



Black & White Schichtdessert

ZUTATEN

400 ml kalte Milch

Je 1 Pkg. Haas Fluffikuss Vanille & Schokolade

Zur Dekoration z.B. Schokokaffeebohnen oder Splitter

ZUBEREITUNG

Bereiten Sie den Fluffikuss Vanille und Schokolade separat mit jeweils 200 ml kalter Milch nach Packungsanleitung zu. Vermengen Sie je 1/3 der Vanille- und Schokoladenmasse miteinander. Füllen Sie die entstandenen drei Massen anschließend in je drei Spritzbeutel und stellen Sie diese für rund 15 Minuten im Kühlschrank kalt. Schichten Sie die drei Mousse abwechselnd in die bereitgestellten Gläser. Zum Abschluss mit Schokosplittern und Schokokaffeebohnen dekorieren.





Schoko-Mousse Törtchen

ZUTATEN

100g zerbröselte Kekse (z.B. Butterkekse)
50g zerlassene Butter
200ml kalte Milch
1 Pkg. Haas Fluffikuss
zur Dekoration Schokoladenkugeln, Minzblatt

ZUBEREITUNG

Vermischen Sie 100 g zerbröselte Butterkekse mit 50 g zerlassener Butter. Teilen Sie die Keksmischung gleichmäßig auf 2 Dessertringe auf und drücken Sie die Masse mit einer Tasse oder einem schmalen Glas gut fest. Für 15 Minuten kaltstellen. Bereiten Sie den Fluffikuss Schokolade mit 200 ml kalter Milch nach Packungsanleitung zu und teilen Sie die Moussemasse auf die beiden Dessertringe auf. Stellen Sie das Törtchen für ca. 1 Stunde kalt. Dessert aus der Form geben und nach Wunsch mit Schokoladenkugeln oder ähnlichem dekorieren.



Vanille-Mousse Nockerl

ZUTATEN

200 ml kalte Milch
1 Pkg. Haas Fluffikuss Vanille
200 g Himbeeren

ZUBEREITUNG

Bereiten Sie den Fluffikuss Vanille mit 200 ml kalter Milch nach Packungsanleitung zu und füllen Sie die Masse in ein flaches Gefäß (z.B. Auflaufform). Stellen Sie das Mousse für rund 1 Stunde in den Kühlschrank kalt. Pürieren Sie 180 g Himbeeren und passieren diese durch ein feines Sieb. Anschließend verteilen Sie das Himbeermousse auf einem Teller. Stechen Sie mit 2 Löffel kleine Nocken aus dem Vanillemousse und legen Sie diese auf den Himbeerspiegel.

TIPP: Tauchen Sie die Löffel vor jeder Nocke kurz in kaltes Wasser, so wird die Form schöner.



*„Köstlich, bunt und
voller Spaß: Das sind
die neuen Desserts
von Haas!“*



Mit Haas gelingt's immer!

www.weltvonhaas.at