



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Waldpilz-Tiramisu

- 2 EL GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Salatwürze
- 60 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 4 Dessertringe aus Metall, ca. 8 cm Durchmesser
- 2 Scheiben Bauernbrot (etwa 2 cm dick)
- 250 ml Milch, 1,5% Fett
- 0,5 TL Trüffelöl
- 1 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- 2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 200 ml Sahne
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Weißweinessig
- 200 g frische Pilze, z.B. Pfifferlinge
- 200 g Zupfsalat, geputzt
- Salz
- Kakaopulver, zum Bestäuben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Waldpilz-Tiramisu

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

26,7 g Fett	27,6 g Kohlenhydrate	8,7 g Eiweiß	5,8 g Ballaststoffe	382 kcal Brennwert
-------------	----------------------	--------------	---------------------	--------------------

Waldpilz-Tiramisu: Mit einem Dessertring 4 Kreise aus dem Bauernbrot ausstechen. Die Dessertringe auf ein Tablett stellen und jeweils eine Brotscheibe als Boden hineinsetzen.

250 ml Milch (1,5% Fett) in einen Topf geben und erwärmen. 60 g **GEFRO Edelpilz Cremesuppe** einrühren und aufkochen. Vom Herd nehmen. 1/2 TL Trüffelöl sowie 1 EL glatte, fein gehackte Petersilie einrühren und 2 Blatt eingeweichte Gelatine darin auflösen. In eine große Schüssel geben und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

200 ml Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Pilzmasse heben. Die Pilzmousse mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und in die Ringe füllen. Für mindestens eine Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit aus 2 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra**, 1 EL Weißweinessig, 2 EL Wasser und etwas **GEFRO Salatwürze** ein Dressing rühren. 200 g frische Pilze putzen und 200 g Zupfsalat waschen.

Vor dem Servieren 1 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zupfsalat und die Pilze kreisförmig auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Das Waldpilz-Tiramisu stürzen, mit etwas Kakaopulver bestäuben und in die Tellermitte setzen.

TIPP: Wenn Sie keine Metall-Dessertringe zur Hand haben, kleiden Sie einfach Kaffeetassen mit Klarsichtfolie aus. Füllen Sie die Pilzmousse hinein und setzen die ausgestochenen Brotscheiben darauf.