



Medienmitteilung

Rubrik: Essen&Trinken/ Lifestyle/ Gastronomie
Thema: Glaceneuheit *Cremissimo Erdbeer-Joghurt* und *Cremissimo Schokolade-Straciatella-Dunkle Schokolade*
Aufhänger: Zwei neue Glacekreationen von *Cremissimo*/ Sommerliche Glace-Rezepte/ Astronomisch beginnt der Sommer erst am 21. Juni
Link: www.cremissimo.ch

18.06.10 – for immediate release

Neue Glacekreationen *Cremissimo Erdbeer-Joghurt* und *Schokolade-Straciatella-Dunkle Schokolade*

Ein Hoch auf den Sommer

Zugegeben, bis jetzt hat uns Mutter Natur mit dem Wetter nicht gerade verwöhnt. Statt Sonnenschein und milden Temperaturen dominierte nass-kühles Wetter. Ein lausiger Sommer? Mitnichten! Denn astronomisch hat die wärmste Jahreszeit noch gar nicht begonnen. Erst am nächsten Montag, den 21. Juni, ist es soweit: Mit der Sommersonnenwende steht uns der längste Tag des Jahres bevor, und dieser läutet auf der nördlichen Hemisphäre den Sommer ein. Der Glacehersteller Lusso präsentiert pünktlich zum Mittsommer zwei neue Glace-Kreationen: *Cremissimo Erdbeer-Joghurt* für Fruchtliebhaber und *Cremissimo Schokolade-Straciatella-Dunkle Schokolade* für alle Schoggi-Fans.

Am Montag ist es wieder soweit. Die Sonne steht senkrecht über dem nördlichen Wendekreis und schenkt uns damit den längsten Tag des Jahres: Es ist Mittsommer. In Skandinavien, den baltischen Staaten und Russland wird die Sommersonnenwende nach uralter Tradition mit rauschenden Festen gefeiert. Es wird um mit Blumen und Ranken geschmückte Stangen, Maistangen oder Mittsommerbäume getanzt, grosse Feuer werden entfacht und natürlich wird viel gegessen und getrunken. Mittsommer ist nach Weihnachten in den nördlichen Staaten Europas der wichtigste Feiertag. In unseren Breiten dagegen sind die Bräuche rund um Mittsommer leider mehrheitlich verloren gegangen.



Sommerzeit ist Glacezeit

Lusso feiert Mittsommer mit zwei neue Glacevarianten: Erdbeer-Fans kommen bei *Cremissimo Erdbeer-Joghurt* voll auf ihre Kosten. Diese Variante kombiniert fruchtiges Erdbeersorbet mit erfrischender, von Erdbeersauce durchzogener, Glace mit Joghurt und ist mit Erdbeeren dekoriert. Wer lieber Schokolade mag, sollte *Cremissimo Schokolade-Straciatella-Dunkle Schokolade* probieren. Die Neuheit vereint zarte Schokoladenglace, cremige Straciatellaglace und eine kräftige dunkle Schokoladenglace als perfektes Schoggi-Trio in einem Bidon.



Rezepte für feine Glace-Desserts

Aus den beiden *Cremissimo* Glace-Neuheiten lassen sich natürlich auch erfrischende Sommer-Desserts für die schönen Sommertage zaubern. Bei den drei Rezeptvorschlägen «Glace Biskuitrolle», «Acerola-Erdbeer-Becher» und «Schoggi-Traum auf Frucht» ist bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei.

Sommerliche Glace-Rezepte von Cremissimo

Biskuitrolle mit Cremissimo Erdbeer-Joghurt

Zutaten für ca. 12 Scheiben
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + Kühl- und Gefrierzeit

Für den Biskuit:

3 Eier (mittelgross)
50 g Puderzucker (gesiebt)
1 Päckchen Vanillezucker
3 EL heisses Wasser
90 g Mehl
1 TL Backpulver

Ausserdem:

1 Packung (850 ml) *Cremissimo Erdbeer-Joghurt*
150 ml Schlagrahm
1 Päckchen Rahmfestiger
Erdbeeren zum Verzieren
1 EL gemahlene Pistazien
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiss steif schlagen. Eigelb mit Puderzucker, Vanillezucker und heissem Wasser schaumig rühren. Eischnee darauf geben. Mehl und Backpulver darüber sieben und alles mit einem Schneebesen unterheben. Biskuitteig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmässig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gas: Stufe 3) 8-10 Minuten backen.
2. Biskuit auf ein leicht angefeuchtetes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen und evtl. zu dunkel gebackene Teigländer abschneiden. Die Biskuitplatte mit Hilfe des Geschirrtuches aufrollen. Auskühlen lassen.
3. *Cremissimo Erdbeer-Joghurt* antauen lassen. Biskuitplatte vorsichtig entrollen und die Glace zügig darauf verstreichen. Biskuitrolle wieder aufrollen und sofort 2-3 Stunden einfrieren.
4. Kurz vor dem Anrichten den Rahm steif schlagen, dabei den Rahmfestiger zufügen. In einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Erdbeeren vierteln. Die Biskuitrolle mit Rahmtupfen und Erdbeeren verzieren und mit gemahlene Pistazien und Puderzucker bestreuen. Biskuitrolle in Scheiben schneiden und sofort servieren.



Schokoladentraum auf Frucht

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Zutaten für 1 Person:

3 grosse Apfelringe
1 TL Zitronensaft
1 TL Margarine
1 TL-Spitze fein gehackter Ingwer
1-2 TL Zucker

Ausserdem:

1 Kugel *Cremissimo Schokolade*
1 Kugel *Cremissimo Stracciatella*
1 Kugel *Cremissimo Dunkle Schokolade*
Kakao zum Bestäuben
2 Glacewaffeln
Schokolade und Mandeln zum Verzieren



Zubereitung:

1. Kerngehäuse der Apfelringe ausstechen, mit Zitronensaft beträufeln.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen. Ingwer und Apfelringe darin kurz andünsten. Mit Zucker bestreuen, einmal wenden, Zucker schmelzen lassen und die Apfelringe abkühlen lassen.
3. Teller zart mit Kakao bestäuben. Je 1 Kugel *Cremissimo Schokolade*, *Stracciatella* und *dunkle Schokolade* auf einem Apfelring anrichten. Mit Waffeln und in Schokolade getauchten Mandeln verziert servieren.

Acerola-Erdbeer-Becher

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

500 g Erdbeeren

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

2 EL Acerola-Fruchtsaft (erhältlich im Reformhaus)

½ TL geschroteter rosa Pfeffer

1 Packung (850 ml) *Cremissimo Erdbeer-Joghurt*

Minze oder Zitronenmelisse zum

Garnieren

**Zubereitung:**

1. Erdbeeren abspülen, putzen und halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit Vanillezucker, Acerola-Fruchtsaft und rosa Pfeffer mischen. 10 Minuten durchziehen lassen.
2. Erdbeeren in Gläser geben und mit portioniertem *Cremissimo Erdbeer-Joghurt* anrichten und nach Belieben mit Minze oder Zitronenmelisse garniert servieren.

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden sich Medienschaffende an: Eva Huwiler, Blofeld Communication GmbH, Langstr. 94, 8004 Zürich, Tel. 044 245 40 10, eva.huwiler@blofeld.ch, www.blofeld.ch