



ITALIENISCHE DESSERTS *aus Italien*

SÜSSE MOMENTE. ECHTE TRADITION. PURER GENUSS.

*La vita è troppo breve
per non mangiare
bene.*

KLASSISCHE REZEPTE
REGIONALE SPEZIALITÄTEN
LIEBEVOLL AUSGEWÄHLT
AUTHENTISCH & VERFÜHRERISCH



♥ MANGIA BENE, RIDI SPESSO, AMA MOLTO. ♥

Hinweis in eigener Sache

Der Capri-Test™

Kann eine multimodale KI eine komplexe italienische Dessert-Infografik erzeugen und anschließend einen roten Punkt korrekt auf Capri setzen?

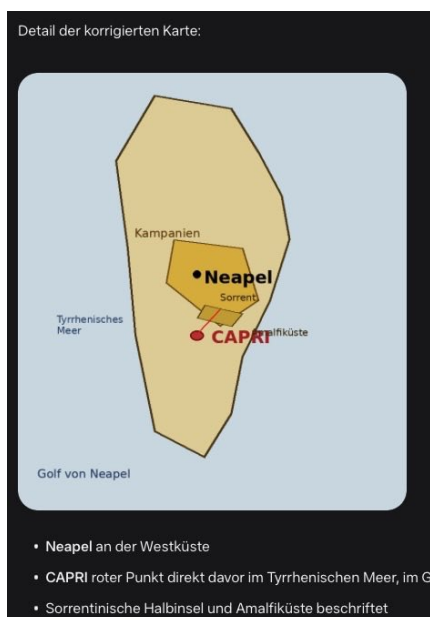
Bei der Erstellung dieses Projekts zeigte sich eine interessante – und mitunter überraschend hartnäckige – Schwäche aktueller KI-Bildgeneratoren.

Für die Gestaltung der Infografiken kamen unter anderem ChatGPT, Gemini, Grok und Meta AI zum Einsatz. Obwohl diese Systeme in der Lage sind, komplexe Illustrationen und detailreiche Infografiken zu erzeugen, erwies sich ausgerechnet eine vermeintlich einfache Aufgabe als problematisch: die geografisch exakte Darstellung von Herkunftsorten und Regionen auf den abgebildeten Italienkarten.

Die KI-Systeme konnten die jeweilige Herkunft meist korrekt benennen und teilweise auch beschreiben. Bei der grafischen Umsetzung wurden Markierungen jedoch wiederholt an falschen Positionen gesetzt, Regionen ungenau dargestellt oder Orte und Inseln geografisch verschoben. Selbst mehrere Korrekturversuche führten nicht immer zuverlässig zum gewünschten Ergebnis. Ein besonders hartnäckiges Beispiel war Capri: Die Insel und ihre Lage im Golf von Neapel wurden von den KI-Systemen sprachlich korrekt beschrieben – die entsprechende Markierung auf der generierten Karte landete dennoch mehrfach an der falschen Stelle.

Da die Infografiken in erster Linie die italienischen Desserts, ihre Geschichte und Zubereitung vorstellen sollen, wurden einige dieser kleinen kartografischen Ungenauigkeiten bewusst belassen, anstatt ansonsten gelungene Illustrationen immer wieder vollständig neu erzeugen zu lassen.

Die Herkunftsangaben im Text sind daher maßgeblich; die kleinen Karten dienen vor allem der visuellen Orientierung und erheben keinen Anspruch auf kartografische Genauigkeit.



Vorwort

Jetzt aber los ...

Italien begeistert mit einer Küche, die auf der ganzen Welt geschätzt wird. Während Pizza, Pasta und Espresso längst ihren festen Platz gefunden haben, wird ein ebenso wichtiger Teil der italienischen Genusskultur oft übersehen: die faszinierende Vielfalt der Desserts.

Ob das cremige Tiramisu aus Venetien, eine zarte Panna Cotta aus dem Piemont, knusprige Cannoli aus Sizilien oder eine luftige Sfogliatella aus Neapel – jede Spezialität erzählt ihre eigene Geschichte. Sie spiegelt die Traditionen ihrer Region wider und zeigt, wie aus wenigen, hochwertigen Zutaten etwas Besonderes entstehen kann.

Dieses Booklet lädt dich auf eine kleine Reise durch die süße Seite Italiens ein. Neben den bekanntesten Klassikern lernst du auch regionale Spezialitäten kennen, erfährst mehr über ihre Herkunft, ihre Besonderheiten und die kleinen Geheimnisse, die sie seit Generationen so beliebt machen. Ergänzt werden die Themen durch praktische Tipps, Hintergrundwissen und anschauliche Infografiken, die das Verständnis erleichtern und Lust machen, selbst kreativ zu werden.

Dabei geht es nicht darum, jedes Rezept bis zur Perfektion zu beherrschen. Viel wichtiger ist es, die Leidenschaft und die Freude kennenzulernen, mit der in Italien gebacken, gekocht und gemeinsam genossen wird.

Denn La Dolce Vita beginnt nicht erst mit dem ersten Bissen – sie beginnt mit der Freude am Entdecken.

Ich wünsche dir viel Spaß beim Lesen, Ausprobieren und Genießen.

Buon appetito!

Danksagung

Ein Booklet wie dieses entsteht nicht an einem einzigen Nachmittag. Es wächst Seite für Seite, Idee für Idee und oft auch durch viele kleine Änderungen, bis aus einer ersten Vorstellung schließlich ein stimmiges Gesamtwerk wird.

Mein besonderer Dank gilt all den Menschen, die die italienische Dessertkultur über Generationen hinweg bewahrt und weitergegeben haben. Ohne ihre Leidenschaft, ihr handwerkliches Können und ihre Liebe zu guten Zutaten gäbe es viele der in diesem Booklet vorgestellten Klassiker nicht.

Ebenso danke ich allen Autorinnen und Autoren, Köchinnen und Köchen, Konditorinnen und Konditoren sowie den zahlreichen Fachbüchern, Magazinen und seriösen Informationsquellen, die dazu beigetragen haben, Hintergründe, Traditionen und Wissenswertes verständlich und nachvollziehbar zu vermitteln.

Ein herzliches Dankeschön geht auch an meine Familie und meine Freunde, die meine Begeisterung für gutes Essen, das Ausprobieren neuer Rezepte und das Sammeln von Wissen immer wieder teilen und unterstützen.

Nicht zuletzt danke ich allen Leserinnen und Lesern dieses Booklets. Ich hoffe, dass die folgenden Seiten nicht nur Lust auf italienische Desserts machen, sondern auch dazu inspirieren, Neues auszuprobieren, Traditionen kennenzulernen und den einen oder anderen besonderen Genussmoment zu erleben.

Denn gutes Essen verbindet Menschen – und ein gemeinsames Dessert macht viele schöne Momente noch ein kleines Stück unvergesslicher.

Grazie mille e buon appetito!

Inhaltsverzeichnis

La Dolce Vita – Die süße Seite Italiens

Tiramisu

- Tiramisu
- Tiramisu verstehen
- Die häufigsten Fehler beim Tiramisu

Die italienischen Dessertklassiker & Kaffeespezialitäten

- Panna Cotta
- Zabaione
- Tartufo
- Affogato al Caffè

Süßes Gebäck & Patisserie

- Cannoli Siciliani
- Cantuccini & Vin Santo
- Sfogliatella
- Babà al Rum
- Amaretti

Regionale Spezialitäten

- Delizia al Limone
- Cassata Siciliana
- Semifreddo
- Zuccotto
- Torta Caprese

La Dolce Vita – Die Kunst des italienischen Genießens

La Dolce Vita

Die süße Seite Italiens



In Italien ist ein Dessert viel mehr als nur etwas Süßes.
Es ist ein Moment des Innehaltens,
ein Ausdruck von Genuss, Lebensfreude
und der Liebe zu schönen Dingen.

La Dolce Vita – das ist die Kunst,
das Leben zu genießen:
langsam, bewusst und mit allen Sinnen.



DAS MACHT LA DOLCE VITA AUS



GENUSS & QUALITÄT
Beste Zutaten, einfache Rezepte
und handwerkliches Können –
das ist das Geheimnis.



ZEIT FÜR DIE SCHÖNEN DINGE
Nach dem Essen bleibt Zeit für
ein Dessert, einen Espresso und
gute Gespräche.



GEMEINSAMKEIT
Essen verbindet: Familie, Freunde
und Lachen gehören immer dazu.



LEBENSFREUDE
Das Leben ist zu kurz für Hektik.
La Dolce Vita bedeutet, jeden
Moment zu genießen.



DER PERFEKTE ABSCHLUSS
Ein Espresso, ein kleines Dessert
und die Gewissheit: Mehr braucht
es nicht zum Glücklichen.

BENVENUTI!

Begleite uns auf eine süße Reise
durch Italien – von den Klassikern
bis zu den regionalen Schätzen.

ITALIEN – EINE REISE FÜR DIE SINNE

Jede Region hat ihre eigenen Spezialitäten, Zutaten und Traditionen.
Entdecke die Vielfalt der italienischen Dessertkultur.



PIEMONTE

Verfeinert mit Haselnüssen,
Kakao und feiner Sahne.
Hier entstand u.a. das
Tartufo.



LOMBARDEI

Heimat des Tiramisù –
mit Mascarpone, Kaffee
und einer guten Portion
Leidenschaft.



TOSKANA

Traditionelle Kekse wie
Cantuccini, genossen mit
Vin Santo.



KAMPANIEN

Sfogliatella, Babà und
viele süße Köstlichkeiten
aus Neapel.



SIZILIEN

Die Insel der Aromen:
Cannoli, Cassata und
pistazienreiche Träume.



SÜDTIROL

Einzigartige Einflüsse
treffen auf italienische
Backkunst und alpine
Zutaten.



UNSER VERSPRECHEN

Alle Rezepte sind mit Liebe
ausgewählt, verständlich erklärt
und gelingsicher – damit du dir
ein Stück Italien nach Hause
holen kannst.



*“La vita è troppo breve
per non mangiare bene.”*

(Das Leben ist zu kurz,
um nicht gut zu essen.)



BUON APPETITO!

Nimm dir Zeit.
Genieße jeden Bissen.
Und vergiss nie:
Das Leben ist süß.
Genieße es!



Mangia bene, ridi spesso, ama molto.





ITALIENISCHE DESSERTS

KLASSIKER, DIE BEGEISTERN

Italienische Desserts sind mehr als nur ein süßer Abschluss.
Sie erzählen Geschichten, wecken Emotionen und
bringen ein Stück „Dolce Vita“ auf den Teller.



TIRAMISU

Der berühmte Klassiker



Zarte Löffelbiskuits, getränkt
in Espresso, vereint mit einer
samtigen Mascarponecreme
und Kakao.



INTENSIV CREMIG VERFÜHRERISCH

AM BESTEN:

Gut gekühlt genießen.

PANNA COTTA

Die samtige Verführung



Sahnig, mild und wunderbar
vielseitig – mit Fruchtspiegel,
Karamell oder Schokolade
ein Genuss.



SAMTIG MILD FRUCHTIG

AM BESTEN:

Gut gekühlt genießen.

ZABAIONE

Die luftige Weincreme



Warme, aufgeschlagene
Eiercreme mit Marsala –
luftig, aromatisch und
unglaublich vielseitig.



AROMATISCH LUFTIG CREMIG

AM BESTEN:

Warm oder kalt –
immer ein Genuss.

TARTUFO

Die eiskalte Kugel
aus Kalabrien



Eiscreme umhüllt von
Schokolade und Kakao –
ein überraschender Kern
macht ihn einzigartig.



EISKALT SCHOKOLADIG ÜBER-
RASCHEND

AM BESTEN:

Direkt aus dem Gefrierfach
servieren.

CANNOLI

Knusprig & Cremig



Knusprige Hülle, gefüllt mit
süßer Ricottacreme –
verfeinert mit Pistazien,
Schokotropfen oder Orange.



KNUSPRIG CREMIG AROMATISCH

AM BESTEN:

Frisch gefüllt genießen.

GELATO

Italiens liebstes Eis



Cremiger und intensiver
im Geschmack als
herkömmliches Eis –
einfach unwiderstehlich.



NATÜRLICH CREMIG VIELFÄLTIG

AM BESTEN:

Langsam genießen und
jeden Löffel spüren.

ITALIENISCHE GENUSSKULTUR

In Italien wird Dessert nicht hastig gegessen,
sondern zelebriert. Es ist ein Moment der
Gemeinschaft, des Gesprächs und der
Lebensfreude – „Dolce far niente“.



FÜR JEDEN ANLASS DAS PASSENDE DESSERT



FAMILIENFEIERN

Tiramisu oder
Zabaione –
einfach vorzubereiten,
immer beliebt.



FESTLICHE ANLÄSSE

Panna Cotta oder
Zabaione – elegant
und raffiniert.



ROMANTISCHE MOMENTE

Tartufo oder
Schokoladenvarianten –
verführerisch und
besonders.



SOMMER & LEICHTE FREUDE

Panna Cotta mit
Beeren oder erfrischendes
Fruchteis (Gelato).



WINTERZEIT

Warme Zabaione oder
cremige Desserts
für gemütliche
Stunden.



Genieße das Leben –
bissen für bitten.
Denn die besten
Dinge im Leben sind
süß.



TIPPS FÜR PERFEKTE DESSERTS



ZUTATEN IN TOP-QUALITÄT

Gute Zutaten machen den Unterschied –
besonders bei einfachen Rezepten.



ZEIT GEBEN

Viele Desserts schmecken nach ein paar
Stunden Ruhezeit noch besser.



LIEBE ZUR DETAILS

Sorgfalt bei der Zubereitung und beim Anrichten
macht jedes Dessert besonders.



RICHTIG LAGERN

Kühl, frisch und gut abgedeckt aufbewahren –
so bleibt die Qualität erhalten.

PERFEKTE BEGLEITER

Das passt perfekt zu italienischen Desserts.



ESPRESSO

Der Klassiker –
verstärkt Aromen
und rundet perfekt ab.



DESSERTWEIN

Marsala, Vin Santo
oder Moscato d'Asti –
süß und harmonisch.



AMARETTO

Nussig und mild –
ideal zu cremigen
Desserts.



LIMONCELLO

Erfrischend und
aromatisch – perfekt
nach schweren Desserts.



GRAPPA

Ein traditioneller
Abschluss – kräftig
und authentisch.

WUSSTEST DU?



Italien hat über 300 regionale
Dessertspezialitäten – jedes mit
seiner eigenen Geschichte.



Viele traditionelle Desserts
entstanden aus einfachen Zutaten,
die in jeder Region verfügbar
waren.



Dessert ist in Italien ein fester
Bestandteil jeder Mahlzeit –
ohne Eile, aber mit Genuss.



La semplicità è la vera eleganza.





TIRAMISÙ

DER ITALIENISCHE KLASSIKER AUS VENETIEN



Tiramisù bedeutet wörtlich „zieh mich hoch“ – und genau das tut dieses himmlische Dessert. Zarte Löffelbiskuits, getränkt in Kaffee, umhüllt von einer cremigen Mascarpone-Mousse und verfeinert mit Kakao – einfach unwiderstehlich!

HERKUNFT

Tiramisù stammt aus der Region Venetien, genauer aus Treviso. In den 1960er Jahren wurde es in Italien populär und eroberte schnell die ganze Welt. Heute ist es eines der bekanntesten Desserts Italiens.



DAS WICHTIGSTE



MASCARPONE

Sorgt für die cremig-zarte Konsistenz und den typischen Geschmack.



LÖFFELBISKUITS

Die Basis des Tiramisù – sie nehmen den Kaffee auf und bleiben herrlich weich.



KAFFEE

Starker Espresso verleiht dem Dessert sein intensives Aroma.



KAKAO

Feines Kakaopulver rundet das Tiramisù mit einer leicht herben Note ab.

DIE KLASSISCHE BASIS



MASCARPONE
500 g für die cremige Grundlage.



EIER
getrennt für eine luftige Creme.



ZUCKER
für die perfekte Süße.



LÖFFELBISKUITS
ca. 200–250 g



KAFFEE
starker Espresso, abgekühlt.



KAKAO
ungesüßt, zum Bestäuben.

SO WIRD TIRAMISÙ GEMACHT

1

CREME VORBEREITEN

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Mascarpone nach und nach unterrühren.



2

EIWEISS SCHLAGEN

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Creme heben.



3

KAFFEE VORBEREITEN

Espresso kochen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Amaretto verfeinern.



4

SCHICHTEN

Löffelbiskuits kurz in den Kaffee tauchen und eine Schicht in die Form legen. Creme darauf verteilen.



5

WIEDERHOLEN & KÜHLEN

Vorgang wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mind. 4 Stunden, besser über Nacht kühlen.



TIPP: Löffelbiskuits nur kurz eintauchen – sie sollen weich, aber nicht matschig sein!

IDEAL ALS ...



Krönender Abschluss eines italienischen Menüs



Begleiter zu Espresso oder einem Café Corretto



Perfektes Dessert für Feiern und besondere Anlässe



Ein Stück Italien für zu Hause



Auch eine tolle Idee zum Verschenken

BELIEBTE VARIATIONEN

CON AMARETTO

Mit Amaretto oder Marsala verfeinert.



CON CIOCCOLATO

Mit Schokoraspeln oder Kakaostückchen in der Creme.



ALLA FRUTTA

Mit frischen Beeren oder Früchten – fruchtig & frisch.



AL LIMONE

Mit Zitronencreme und Zitronenabrieb – erfrischend leicht.



CON PISTACCHIO

Mit Pistaziencreme und gehackten Pistazien.



MONOPORZIONI

Als kleine Portionen im Glas – perfekt zum Servieren.



DER PERFEKTE GENUSS



Am besten gut gekühlt genießen – so entfaltet sich das Aroma perfekt.



Mit einem Espresso oder Cappuccino wird es ein Genuss.



Qualität macht den Unterschied: beste Zutaten für das beste Ergebnis.

ESPRESSO

Der Klassiker – stark und aromatisch.



CAPÉ CORRETTO

Espresso mit einem Schuss Grappa oder Amaretto.



VIN SANTO

Süßer Dessertwein aus der Toskana – hervorragende Kombination.



FRISCHE BEEREN

Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren passen perfekt.



SCHLAGSAHNE

Ein Klecks Sahne macht es noch cremiger.



GUT ZU WISSEN

Ein echtes Tiramisù kommt ohne Gelatine und ohne Sahne aus. Die Creme wird nur aus Ei, Zucker und Mascarpone hergestellt – das macht es besonders leicht und cremig.



KAFFEE STARK
Verwende starken Espresso – er verleiht das typische Aroma.



NICHT ZU LANGE TAUCHEN
Löffelbiskuits nur kurz in den Kaffee tauchen, sonst wird es zu weich.



ZEIT GEBEN
Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank kühlen.



HOCHWERTIGE ZUTATEN
Guter Mascarpone und frische Eier machen den Unterschied.



FEIN BESTÄUBEN
Mit Kakaopulver direkt vor dem Servieren bestäuben.



MIT LIEBE GENIEßEN
Tiramisù ist mehr als ein Dessert – es ist ein Gefühl.

La semplicità è la vera eleganza.



Tiramisu verstehen

DER BERÜHMTESTE DESSERTKLASSIKER ITALIENS



HERKUNFT

Tiramisu entstand vermutlich Ende der 1960er- oder Anfang der 1970er-Jahre in der Region Venetien.

Heute gehört es zu den bekanntesten italienischen Desserts weltweit und wird in unzähligen Varianten serviert.



DIE HAUPTZUTATEN & IHRE AUFGABE



ESPRESSO
liefert das typische Aroma.



SAVOIARDI
nehmen Kaffee auf und sorgen für Struktur.



MASCARPONE
macht die Creme besonders samtig.



EIGELB
gibt Geschmack und Bindung.



KAKAO
sorgt für das charakteristische Finish.



WARUM HEIßT TIRAMISU?

„Tirami sù“

„Zieh mich hoch.“

Der Name spielt auf die kräftige Kombination aus Espresso, Zucker und Mascarpone an und steht sinnbildlich für einen kleinen Energieschub und puren Genuss.



DAS ORIGINAL AUF EINEN BLICK

	HERKUNFT	Venetien
	TEMPERATUR	gut gekühlt
	ALKOHOL	optional (z. B. Marsala)
	KAFFEE	kräftiger Espresso
	BACKEN	nein
	SERVIEREN	nach mehreren Stunden Kühlzeit

WUSSTEST DU SCHON?

Viele moderne Varianten mit Erdbeeren, Spekulatius oder Nutella sind zwar beliebt, gelten jedoch nicht als klassisches italienisches Tiramisu.



Ein Stück Italien.

Einfach. Ehrlich. Unwiderstehlich.





DIE HÄUFIGSTEN FEHLER BEIM TIRAMISU



Tiramisu ist einfach? Nicht ganz.
Schon kleine Fehler können aus einem Traumdessert
schnell eine Enttäuschung machen.

1 KEKSE ZU LANGE TRÄNKEN

Zu lange getränkte Savoiardi werden matschig und brechen die Creme auf.

✗ FALSCH



✓ RICHTIG



💡 TIPP: Nur kurz eintauchen und sofort herausnehmen.

2 ZU VIEL KAFFEE

Zu viel Kaffee überdeckt den Geschmack und macht das Dessert bitter.

✗ FALSCH



✓ RICHTIG



💡 TIPP: Kräftigen Espresso verwenden, nicht verdünnen.

3 FALSCHES MASCARPONE

Billige oder fettarme Produkte sind oft wässrig und schmecken nicht vollmundig.

✗ FALSCH



✓ RICHTIG



💡 TIPP: Qualitative Mascarpone mit mind. 80 % Fett i.Tr. wählen.

4 ZU WENIG KÜHLZEIT

Ohne ausreichend Kühlzeit kann das Tiramisu nicht fest werden und entfaltet kein Aroma.

✗ FALSCH



✓ RICHTIG



💡 TIPP: Mindestens 4–6 Stunden kühlen, besser über Nacht.

5 SAHNE STATT EIGELB

Sahne macht die Creme zu leicht und verändert den typischen Geschmack und die Konsistenz.

✗ FALSCH



✓ RICHTIG



💡 TIPP: Klassisch mit Eigelb – das sorgt für Geschmack und Stabilität.

6 KAKAO ZU FRÜH AUFSTREUEN

Feuchtigkeit zieht den Kakao an und er wird fleckig oder bitter.

✗ FALSCH



✓ RICHTIG



💡 TIPP: Kakao erst kurz vor dem Servieren aufstreuen.

7 ZU SÜSS

Zu viel Zucker überdeckt die Aromen und macht das Dessert schnell unangenehm süß.

✗ FALSCH



✓ RICHTIG



💡 TIPP: Weniger Zucker – der Kaffee und die Mascarpone bringen bereits viel Geschmack.

8 KEINE HOCHWERTIGEN ZUTATEN

Minderwertige Zutaten kann man schmecken – bei einem so einfachen Dessert besonders.

✗ FALSCH



✓ RICHTIG



💡 TIPP: Wenige Zutaten, aber in bester Qualität – das macht den entscheidenden Unterschied.

EXTRA-TIPPS FÜR DAS PERFEKTE TIRAMISU



QUALITÄTSKAFFEE
Ein guter Espresso ist die Basis für Aroma und Charakter.



FRISCHE ZUTATEN
Frische Eier und Mascarpone sorgen für beste Qualität.



SANFT MISCHEN
Mascarponecreme nur vorsichtig rühren, nicht schlagen.



SAUBERE SCHICHTEN
Gleichmäßige Schichten sorgen für die perfekte Konsistenz.



GLEICHMÄSSIG KÜHLEN
Im Kühlschrank auf mittlerer Schiene – nicht direkt an der Rückwand.

EIN GUTES TIRAMISU
BRAUCHT ZEIT,
SORGFALT UND LIEBE.

*Dann wird es
unvergesslich!*



MERKE DIR:

Tiramisu lebt von Balance: Kaffee, Süße, Cremigkeit und Kakao müssen harmonieren.
Vermeide Hektik – nimm dir Zeit und genieße den Prozess.

LA DOLCE VITA – SCHICHT FÜR SCHICHT.





PANNA COTTA

DAS SAMTIGE, FEINE DESSERT AUS ITALIEN

Panna Cotta bedeutet „gekochte Sahne“ – und genau das macht ihren Reiz aus: Wenige Zutaten, sanft erhitzt, gekühlt und mit einer fruchtigen Sauce serviert.

Ein Klassiker aus dem Piemont, der auf der Zunge zergeht.



HERKUNFT

Panna Cotta stammt aus dem Piemont in Norditalien und ist seit Anfang des 20. Jahrhunderts bekannt. Ursprünglich wurde sie als einfache, aber elegante Nachspeise in ländlichen Haushalten zubereitet – heute ist sie in ganz Italien und darüber hinaus beliebt.



DAS WICHTIGSTE



SAHNE
sorgt für die cremige, samtige Konsistenz.



ZUCKER
für die perfekte Süße und den feinen Geschmack.



GELATINE
gibt der Panna Cotta ihre zarte, stabile Form.



VANILLE
für das feine Aroma – Vanilleschote oder Vanilleextrakt.



OPTIONAL
z. B. Zitronenschale, Likör oder Fruchtpüree für Variationen.

DIE KLASSISCHE BASIS



SAHNE
die Grundlage für Cremigkeit und vollmundigen Geschmack.



MILCH (OPTIONAL)
macht die Konsistenz etwas leichter.



ZUCKER
süßt und rundet das Aroma ab.



GELATINE
sorgt für die perfekte Festigkeit.



VANILLE
das Herzstück für das feine Aroma.

SO WIRD PANNA COTTA GEMACHT

1

VORBEREITEN

Gelatine in kaltem Wasser 5–10 Minuten einweichen.



2

SAHNE ERHITZEN

Sahne, Milch, Zucker und Vanille in einem Topf erwärmen – nicht kochen lassen.



3

GELATINE AUFLÖSEN

Gelatine ausdrücken und in der warmen Sahnemischung vollständig auflösen.



4

IN FORMEN FÜLLEN

Die Creme in Gläser oder Förmchen füllen.



5

KÜHLEN

Mindestens 4 Stunden (ideal über Nacht) im Kühlschrank kühlen lassen.



TIPP: Panna Cotta sollte gut durchgekühlt und fest, aber cremig sein.

IDEAL ALS ...



Leichtes Dessert nach einem italienischen Menü



Erfrischung an warmen Tagen



Süßer Abschluss für Feiern & besondere Anlässe



Perfekt vorzubereiten – ideal für Gäste



Kombinierbar mit vielen Frucht- und Saucenvariationen

BELIEBTE VARIATIONEN

CLASSICA
mit fruchtiger Beersauce.



AL CIOCCOLATO
mit Kakao in der Creme und Schokosauce.



AL LIMONE
mit Zitronenschale und einem Hauch Limoncello.



AL CAFFÈ
mit Espresso oder KaffeeLikör.



AI FRUTTI DI BOSCO
mit Waldbeeren und fruchtigem Püree.



DER PERFEKTE GENUSS



Mindestens 4 Stunden – am besten über Nacht – kühlen für die perfekte Konsistenz.



Mit frischen Früchten, Sauce oder Karamell verfeinern.



Einfach, elegant und immer ein Genuss – La Dolce Vita auf dem Löffel.

IDEAL ZU ...

ESPRESSO



Der Klassiker – stark und aromatisch.

DESSERTWEIN



z. B. Moscato d'Asti oder Vin Santo.

FRISCHE BEEREN



Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren bringen Frische und Säure.

FRUCHTSAUCE



z. B. Himbeer-, Erdbeer- oder Mangosauce.

SCHLAGSAHNE



Ein Klecks Sahne macht das Dessert noch cremiger.

GUT ZU WISSEN

Panna Cotta ist ein wunderbares Beispiel für die italienische Küche: Wenige Zutaten, perfekt kombiniert, und mit etwas Geduld entsteht ein Dessert, das immer begeistert – einfach, raffiniert und zeitlos.



GELATINE GUT AUFLÖSEN
vollständig auflösen – keine Klümpchen dürfen bleiben.



NICHT KOCHEN
Sahne nur erwärmen – Kochen kann die Konsistenz beeinträchtigen.



GUT KÜHLEN
Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank.



SAUCE ERST VOR DEM SERVIEREN
Sauce erst kurz vor dem Servieren darübergeben – so bleibt die Panna Cotta schön frisch.



MIT LIEBE GENIEßEN
Das Einfache ist oft das Beste – buon appetito!

La semplicità è la vera eleganza.



ZABAIONE

DAS LUFTIGE, FEINE EIDSSERT AUS ITALIEN

Zabaione ist ein klassisches italienisches Dessert aus der Region Piemont. Die luftig-schaumige Creme aus Eigelb, Zucker und Marsala-Wein wird über dem Wasserbad aufgeschlagen – cremig, aromatisch und einfach unwiderstehlich.



HERKUNFT

Zabaione stammt aus dem Piemont und hat seine Wurzeln im 16. Jahrhundert. Ursprünglich als stärkendes Getränk für Reiselustige und Kranke gedacht, wurde es im Laufe der Zeit zu einem beliebten Dessert in ganz Italien – besonders in edlen Ristoranti.



DAS WICHTIGSTE



EIGELB
frisch und von bester Qualität – die Basis der zarten Creme.



ZUCKER
für die perfekte Süße und Stabilität der Creme.



MARSALA-WEIN
verleiht das typische Aroma – lieblich und leicht aromatisch.



LUFTIG AUFGESCHLAGEN
über dem Wasserbad sorgfältig schaumig rühren – das ist das Geheimnis.



SERVIERT MIT
Löffelbiskuits, Amarettini oder frischen Beeren.

DIE KLASSISCHE BASIS



EIGELB
bildet die cremige Basis.



ZUCKER
sorgt für Süße und die luftige Konsistenz.



MARSALA-WEIN
gibt das typische Aroma und die feine Note.



VANILLE (OPTIONAL)
für ein feines Zusatzaroma.



NUR WENIGE ZUTATEN – für ein Ergebnis, das begeistert!

SO WIRD ZABAIONE GEMACHT

1

VORBEREITEN
Eigelb und Zucker in eine Metallschüssel geben.



2

ÜBER DEM WASSERBAD
Die Schüssel über einen Topf mit heißem (nicht kochendem) Wasser setzen.



3

AUFESCHLAGEN
Mit dem Schneebesen stetig aufschlagen, bis die Masse hell und schaumig wird.



4

WEITER RÜHREN
Solange rühren, bis die Creme dicklich, luftig und cremig ist – ca. 8–10 Minuten.



5

SERVIEREN
Sofort servieren oder lauwarm genießen. Mit Kakao oder Zimt bestäuben.



TIPP: Die Creme sollte etwa 70–80 °C erreichen – dann ist sie perfekt cremig und sicher.

IDEAL ALS ...



Elegantes Dessert nach dem Essen



Begleitung zu Amarettini oder Biscotti



Mit frischen Beeren ein fruchtiger Genuss



Für besondere Anlässe und festliche Menüs



Auch lauwarm ein wahrer Genuss

BELIEBTE VARIATIONEN

CLASSICO

Mit Marsala-Wein – der traditionelle Klassiker.



CON VIN SANTO

Mit Vin Santo – süßer, feiner und besonders aromatisch.



CON AMARETTO

Mit Amaretto – intensiv und fein nussig.



AL CAFFÈ

Mit starkem Espresso – perfekt für Kaffeeliebhaber.



CON FRAGOLINE

Mit frischen Erdbeeren – fruchtig und erfrischend.



CON CIOCCOLATO

Mit Schokoladenraspeln oder Kakao verfeinert.



DER PERFEKTE GENUSS



Zabaione sofort servieren – dann ist es am luftigsten.



Mit Cantuccini oder Löffelbiskuits kombinieren.



Ein Hauch Kakao oder Zimt verleiht das gewisse Etwas.



Wenige Zutaten – große Wirkung!

IDEAL ZU ...

ESPRESSO



Der Klassiker – stark und aromatisch.

DESSERTWEIN



z. B. Vin Santo oder Moscato d'Asi.

AMARETTINI



Knusprig und süß – perfekt dazu.

FRISCHE BEEREN



Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren bringen Frische.

SCHLAGSAHNE



Ein Klecks Sahne macht es noch cremiger.

GUT ZU WISSEN

Zabaione bedeutet wörtlich „Eigelb + Zucker“ (zaba = schlagen). Die Kunst liegt im geduldigen Aufschlagen über Dampf – so entsteht die unverwechselbare, luftige Konsistenz.

Ein Dessert mit Geschichte, Tradition und ganz viel italienischer Seele.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ZABAIONE



FRISCHE EIER VERWENDEN
Nur frische Eigelbe sorgen für Geschmack und die perfekte Konsistenz.



WASSER NICHT KOCHEN
Das Wasser darf nicht kochen – nur leicht simmern, sonst gerinnt die Creme.



STETIG RÜHREN
Nur durch ständiges Rühren wird die Creme schön luftig und cremig.



RICHTIGE TEMPERATUR
Die Creme ist perfekt bei ca. 70–80 °C – dann wird sie dicklich und stabil.



SOFORT SERVIEREN
Zabaione sollte frisch zubereitet und sofort genossen werden.



MIT LIEBE GENIESSEN
Ein einfaches Dessert, das Herzen erobert.

La semplicità è la vera eleganza.



TARTUFO

Kleines Wunder

AUS KALABRIEN

Ein überraschender Genuss – außen zart, innen intensiv.
Der Tartufo vereint cremiges Eis, feine Schokolade
und den unverwechselbaren Geschmack Süditaliens.



*Piccolo
grande piacere!*

HERKUNFT

Der Tartufo stammt aus Pizzo Calabro, einer Stadt an der tyrrhenischen Küste Kalabriens. Hier wurde er in den 1950er-Jahren in einer lokalen Eisdiele erfunden – und ist seitdem ein Symbol für süditalienische Eisleidenschaft.



*Außen Kakao.
Innen ein Geheimnis.*

DAS MACHT IHN BESONDERS



FEINSTE SCHOKOLADE

Gibt dem Tartufo seine typische Hülle und den intensiven Geschmack.



CREMIGES EIS

Meist aus Vanille- und Schokoladeneis – mit einem flüssigen Kern.



DER HERZKERN

Oft aus Schokoladensauce oder einem Schuss Likör.



EINZIGARTIGE KOMBINATION

Kühl, cremig, schokoladig – und einfach unvergesslich.

SO WIRD EIN TARTUFO GEMACHT

1

EISBASIS



Zwei Sorten Eiscreme (z. B. Vanille und Schoko) werden vorbereitet.

2

KERN



Eine feine Schicht Schokoladensauce oder Likör kommt in die Mitte.

3

FORMEN



Die Mischung wird zu Kugeln geformt und kurz angefroren.

4

HÜLLE



Anschließend werden die Kugeln in ungesüßtem Kakaopulver gewälzt.

5

FERTIG



Der Tartufo ruht kurz – und ist dann bereit, genossen zu werden.

IDEAL ALS ...



Edles Dessert nach dem Essen



Begleiter zu einem kräftigen Espresso



Erfrischender Genuss an warmen Tagen



Ein kleines Stück Urlaub auf der Zunge

BELIEBTE VARIATIONEN

KLASSISCHER TARTUFO



Mit Vanille- und Schokoladeneis, einem Kern aus Schokoladensauce und Kakaohülle.

PISTAZIEN-TARTUFO



Mit Pistazieneis, feinem Pistazienkern und gehackten Pistazien.

NOCCIOLA-TARTUFO



Mit Haselnusseis, Nusskern und gerösteten Haselnüssen als Hülle.

LIMONCELLO-TARTUFO



Mit Zitroneneis, Limoncello-Kern und weißer Schokolade oder Zitronenraspeln.

DER PERFEKTE GENUSS



Kurz aus dem Gefrierfach holen – so entfaltet sich das volle Aroma.



Mit einem Espresso oder einem Glas Limoncello genießen.



Langsam essen – jeder Biss ist ein Erlebnis.

*„Der Tartufo ist keine Eiskugel.
Er ist ein Stück Kalabrien.“*



WUSSTEST DU SCHON?

Der Tartufo wurde in den 1950er-Jahren in Pizzo Calabro erfunden – und ist heute einer der bekanntesten italienischen Eisklassiker.



LA DOLCE VITA – GUSTA LA VITA



AFFOGATO AL CAFFÈ



DAS EINFACHE, GENIALE DESSERT AUS ITALIEN

Affogato al Caffè bedeutet „ertrunken im Kaffee“ – und genau das macht seinen Reiz aus: Cremiges Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso. Wenige Zutaten, aber ein unvergleichlicher Genuss für alle, die Kaffee und Dolce Vita lieben.

HERKUNFT

Affogato hat seinen Ursprung in Italien. Es ist ein klassisches Caffè-Dessert und wird seit Generationen in Bars und Gelaterie serviert – besonders beliebt als kleiner Genuss nach dem Essen.



DAS WICHTIGSTE



ESPRESSO
Heiß, frisch und aromatisch zubereiten – der Star des Affogato.



VANILLEEIS
Gute Qualität ist wichtig: cremig, vollmundig und nicht zu süß.



WENIG & GUT
Nur zwei Hauptzutaten – deshalb kommt es auf Qualität an.



SOFORT SERVIEREN
Eis und heißer Kaffee verschmelzen nur im richtigen Moment perfekt.

DIE KLASSISCHE BASIS



VANILLEEIS
Cremiges Vanilleeis ist die traditionelle und beliebteste Wahl.



ESPRESSO
Kräftiger, heißer Espresso bringt das Aroma und die leichte Bitterkeit.



ZUCKER (OPTIONAL)
Nach Geschmack – meist braucht es keinen.



KAKAO (OPTIONAL)
Für eine feine Schokolade darüber stäuben.

SO WIRD AFFOGATO AL CAFFÈ GEMACHT

1

VORBEREITEN
Eine Kugel Vanilleeis in eine Tasse oder Schale geben.



2

ESPRESSO BRÜHEN
Einen frischen, heißen Espresso zubereiten.



3

ÜBERGIESEN
Den heißen Espresso langsam über das Eis gießen.



4

GENIEßEN
Sofort genießen, solange das Eis noch cremig und der Kaffee heiß ist.



5

NACH WUNSCH
Mit Kakaopulver oder Schokoraspeln verfeinern.



TIPP: Das Verhältnis 1 Kugel Eis zu 1 Espresso (ca. 30 ml) ist der perfekte Klassiker.

IDEAL ALS ...



Schneller Dessert-Genuss für zwischendurch



Krönender Abschluss eines italienischen Menüs



Kleiner Muntermacher am Nachmittag



Besondere Überraschung für Gäste

BELIEBTE VARIATIONEN

AFFOGATO AL CIOCCOLATO

Mit Schokoladeneis und Schokoraspeln – extra schokoladig.



AFFOGATO AL LIQUORE

Mit einem Schuss Amaretto, Baileys oder Rum – für Erwachsene.



AFFOGATO CON PISTACCHIO

Mit Pistazieis und gehackten Pistazien – nussig und elegant.



AFFOGATO CON NOCCIOLA

Mit Haselnusseis und gehackten Haselnüssen – cremig-nussig.



AFFOGATO CON CARAMELLO

Mit Karamelleis und Karamellsauce – süß und einfach köstlich.



DER PERFEKTE GENUSS



Nur frisch zubereiteten Espresso verwenden.



Heiß über kaltes Eis gießen – der Kontrast macht's.



Nicht umrühren – genießen, wie Eis und Kaffee sich langsam verbinden.



Wenige Zutaten, große Wirkung – das ist Dolce Vita.

IDEAL ZU ...

ESPRESSO

Der klassische Begleiter und die Basis.



AMARETTI

Knusprige Mandelkekse passen perfekt dazu.



CANTUCCINI

Leicht & knusprig, ideal zum Dippen.



MINERALWASSER

Für eine erfrischende Alternative.



GUT ZU WISSEN

Affogato ist das Beispiel für italienische Einfachheit: Zwei Zutaten – und pure Perfektion.



BESTES EIS WÄHLEN
Hochwertiges Vanilleeis mit echter Vanille sorgt für den besten Geschmack.



FRISCHER ESPRESSO
Immer frisch gebrüht – so entfaltet sich das volle Aroma.



HEISS GENIEßEN
Der Espresso sollte heiß sein, damit das Eis außen leicht schmilzt und cremig wird.



NICHT ZU VIEL
Zu viel Kaffee verwässert den Geschmack – ein Espresso genügt.



SOFORT SERVIEREN
Affogato wartet nicht – gleich servieren und sofort genießen.



MIT LIEBE GEMACHT
Ein kleiner Moment Italien – jederzeit und überall.

La semplicità è la vera eleganza.



CANNOLI SICILIANI

DIE KNUSPRIGE VERFÜHRUNG AUS SIZILIEN

Cannoli Siciliani sind das berühmteste Dessert Siziliens. Knusprige Teigröllchen, gefüllt mit einer cremigen Ricotta-Füllung, verfeinert mit Puderzucker, Schokolade und Pistazien. Ein Stück italienische Tradition, das einfach glücklich macht.



HERKUNFT

Cannoli haben ihren Ursprung auf Sizilien, vermutlich im arabisch geprägten Palermo während der Zeit der arabischen Herrschaft. Bereits im 10. Jahrhundert wurden sie während des Karnevals zubereitet – als süßes Symbol für Fruchtbarkeit und Freude.



Sizilien



AUFBAU



KANDIERTE FRÜCHTE
für Farbe und fruchtige Süße



KNUSPRIGE HÜLLE
dünn, goldbraun und luftig-kross



CREMIGE RICOTTAFÜLLUNG
süß, frisch und himmlisch cremig



SCHOKOLADE
für eine feine süße Note



PISTAZIEN
für Crunch und ein nussiges Aroma

DIE KLASSISCHE BASIS



RICOTTA
Herzstück der Füllung – frisch, cremig und nicht zu feucht.



PUDERZUCKER
für die perfekte Süße.



ZIMT
für eine warme, feine Note.



VANILLE
für ein zartes Aroma.

SO WERDEN CANNOLI SICILIANI GEMACHT

1

TEIG ZUBEREITEN

Mehl, Zucker, Kakao, Zimt, Wein, Ei und Butter zu einem glatten Teig verkneten.



2

HÜLLEN FORMEN

Teig dünn ausrollen, ausstechen und um Metallröllchen wickeln.



3

FRIITTIEREN

Goldbraun und knusprig frittieren, dann abkühlen lassen.



4

FÜLLUNG ZUBEREITEN

Ricotta abtropfen lassen, mit Zucker, Vanille und Zimt verrühren.



5

FÜLLEN & VERZIEREN

Füllung einfüllen und die Enden mit Pistazien, Schokolade und Früchten veredeln.



TIPP: Ricotta gut abtropfen lassen – am besten über Nacht im Kühlschrank in einem Sieb.

IDEAL ALS ...



Krönender Abschluss eines italienischen Menüs



Süße Begleitung zu Espresso oder Cappuccino



Highlight auf jedem Dessertteller



Perfekt für Feste, Feiern & besondere Anlässe

BELIEBTE VARIATIONEN

CLASSICO

Mit Ricotta, Pistazien und kandierten Früchten.



CON CIOCCOLATO

Mit Schokostückchen in der Füllung und Schokolade außen.



CON ARANCIA

Verfeinert mit kandierten Orangenschalen – fruchtig & frisch.



CON LIMONE

Mit kandierter Zitronenschale für eine feine, zitrische Frische.



CON PISTACCIO

Füllung mit Pistaziencreme und gehackten Pistazien – intensiv nussig.



DER PERFEKTE GENUSS



Cannoli erst kurz vor dem Servieren füllen – so bleiben sie knusprig.



Im Kühlschrank aufbewahren, aber nicht zu lange – max. 2 Tage.



Die perfekte Balance: knusprige Hülle trifft auf cremige Füllung.



Ein Bissen – und du bist in Sizilien.

IDEAL ZU ...

ESPRESSO



Der Klassiker – kräftig & aromatisch.

DESSERTWEIN



z. B. Marsala oder Passito.

LIKÖR



Amaretto oder Limoncello passen hervorragend.

FRISCHE FRÜCHTE



z. B. Beeren oder Orangenseiben.

SCHLAGSAHNE



Für Extra-Genuss dazu etwas Sahne.

GUT ZU WISSEN

Cannoli sind mehr als nur ein Dessert – sie sind ein Stück sizilianischer Kultur. Die knusprige Hülle und die cremige Ricotta-Füllung bilden den perfekten Kontrast, der seit Jahrhunderten Menschen begeistert.



MIT LIEBE VERZIEREN
Pistazien, Schokolade und Früchte machen den Unterschied.

TIPPS FÜR PERFEKTE CANNOLI



TEIG DÜNN AUSROLLEN
Je dünner, desto knuspriger wird die Hülle.



RICOTTA ABTROPFEN
Gut abtropfen lassen – verhindert wässrige Füllung.



METALLRÖLLCHEN NUTZEN
Sie sorgen für die typische Form und gleichmäßiges Frittieren.



ÖL RICHTIG HEIß
Ca. 170–180 °C – so werden sie goldbraun und knusprig.



KURZ VOR DEM SERVIEREN FÜLLEN
So bleibt die Hülle knusprig und frisch.

La semplicità è la vera eleganza.



CANTUCCINI & VIN SANTO

DAS KNUSPRIGE MANDELGEBÄCK AUS DER TOSKANA



HERKUNFT

Die Tradition des Mandelgebäcks in der Toskana ist sehr alt. Die heute bekannten „Biscotti di Prato“ wurden im 19. Jahrhundert in Prato berühmt, als Antonio Mattei 1858 seine Bäckerei eröffnete und das Rezept perfektionierte. Daraus entwickelte sich eine italienische Spezialität mit langer Tradition.



Cantuccini, auch „Biscotti di Prato“ genannt, sind knusprige Mandelkekse aus der Toskana, die traditionell mit Vin Santo serviert werden.

Die perfekte Kombination aus Keks und edelsüßem Wein – ein Stück italienische Genusskultur!



DAS WICHTIGSTE



KNUSPRIG & AROMATISCH
Doppelt gebacken für den perfekten Biss und ein intensives Mandelaroma.



MANDELN
Die Hauptzutat – sie geben den Cantuccini ihren typischen Geschmack und Biss.



ZWEIMAL GEBACKEN
Erst als Laib gebacken, dann in Scheiben geschnitten und erneut gebacken – für die Knusprigkeit.



VIN SANTO
Der edelsüße toskanische Wein macht jeden Bissen zu einem ganz besonderen Genuss.

DIE KLASSISCHE BASIS



MANDELN
für den typischen, nussigen Geschmack.



MEHL
die Grundlage für den Teig.



ZUCKER
für die perfekte Süße.



EIER
sorgen für Bindung und Struktur.



BUTTER (optional)
macht den Teig etwas feiner.



VANILLE ODER ZITRONENSCHALE
für ein feines, aromatisches Geschmackserlebnis.

SO WERDEN CANTUCCINI GEMACHT

1

TEIG ZUBEREITEN
Mehl, Zucker, Eier und Aromen vermischen, Mandeln unterheben und einen knetbaren Teig formen.



2

LAIBE FORMEN
Den Teig zu länglichen Laiben formen und auf ein Backblech legen.



3

ERSTER BACKGANG
Bei mittlerer Hitze backen, bis die Laibe goldbraun sind.



4

IN SCHEIBEN SCHNEIDEN
Die noch warmen Laibe schräg in ca. 1–2 cm dicke Scheiben schneiden.



5

ZWEITER BACKGANG
Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben erneut backen, bis sie knusprig und goldbraun sind.



TIPP: Gut auskühlen lassen – so werden sie besonders knusprig!

IDEAL ALS ...



Begleiter zu Vin Santo oder anderen Dessertweinen



Genuss zum Espresso oder Cappuccino



Kleine Aufmerksamkeit aus der Küche Italiens



Perfekt zum Verschenken in schönen Dosen oder Tüten



Knuspriger Snack für zwischendurch

BELIEBTE VARIATIONEN

CLASSICO

Der Klassiker mit Mandeln und feiner Vanillenote.



AL CIOCCOLATO

Mit Schokoladenstückchen – perfekt für Schokoladenfans.



AI PISTACCHI

Mit Pistazien für eine aromatische, nussige Note.



AI FRUTTI ROSSI

Mit getrockneten Beeren – fruchtig und besonders.



AL LIMONE

Mit Zitronenschale für einen frischen Duft.



MONOPORZIONI

Als kleine Portionen – perfekt für Gäste oder als Geschenk.



DER PERFEKTE GENUSS



Cantuccini leicht schräg in ein Glas Vin Santo tauchen.



Nicht zu lange eintauchen – so bleiben sie knusprig und zergehen nicht.



Die Kombination aus Süße, Mandelaroma und Wein ist einfach unwiderstehlich.



Ein Stück Toskana – in jedem Bissen!

IDEAL ZU ...

VIN SANTO



Der traditionelle Begleiter aus der Toskana.

ESPRESSO



Der perfekte Abschluss nach dem Essen.

PASITO



Ein edelsüßer Wein für besondere Momente.

FRISCHE BEEREN



Für eine fruchtige Ergänzung zum Dessert.

KÄSE



Besonders gut zu hartem Käse wie Pecorino.

GELATO



Cantuccini als Topping für Eis – einfach köstlich.

GUT ZU WISSEN

In Prato in der Toskana verbindet sich eine alte Backtradition mit Leidenschaft und Qualität. Antonio Mattei machte die Biscotti di Prato im 19. Jahrhundert weltberühmt – bis heute ein Synonym für echte toskanische Cantuccini!



GUT AUSKÜHLEN LASSEN
Erst beim vollständigen Auskühlen werden sie richtig knusprig.



LANGE HALTBARKEIT
In einer luftdichten Dose bleiben Cantuccini mehrere Wochen frisch.



NICHT ZU DICK SCHNEIDEN
Ca. 1–2 cm dicke Scheiben sorgen für die perfekte Knusprigkeit.



QUALITÄT ZÄHLT
Verwende gute Mandeln und hochwertige Zutaten – das macht den Unterschied.



MIT LIEBE GENIEßEN
Cantuccini & Vin Santo – eine Tradition, die man mit allen Sinnen genießt.

La semplicità è la vera eleganza.



SFOGLIATELLA

DIE KNUSPRIGE BLÄTTERTEIG-KÖNIGIN AUS NEAPEL



Sfogliatella ist ein traditionelles Gebäck aus Kampanien.
Ihr Name bedeutet „viele hauchdünne Schichten“.
Knusprig, buttrig und gefüllt mit einer zarten, aromatischen Ricotta-Creme – ein echtes Meisterwerk der italienischen Patisserie.

HERKUNFT

Sfogliatella stammt aus Neapel und hat eine lange Geschichte, die bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht.
Ursprünglich wurde sie in Klöstern gebacken und ist heute eines der bekanntesten Gebäcke Süditaliens.
Es gibt zwei Varianten: Riccia (mit Blätterteig) und Frolla (mit Mübeteig).



DAS WICHTIGSTE



BLÄTTERTEIG

Viele hauchdünne Schichten machen die Sfogliatella knusprig und einzigartig.



RICOTTA

Hochwertiger Ricotta ist die Basis für eine cremige, feine Füllung.



ZITRUSAROMEN

Zitronen- oder Orangenabrieb verleihen Frische und ein typisch mediterranes Aroma.



KANDIERTE FRÜCHTE

Sorgen für süße Akzente, Farben und eine angenehme Fruchtigkeit.



VANILLE & ZIMT

Runden die Füllung harmonisch und aromatisch ab.

DIE KLASSISCHE BASIS



RICOTTA
sorgt für die cremige, feine Füllung.



ZUCKER
für die perfekte Süße.



GRIESS
gibt Stabilität und eine samtige Konsistenz.



EI
verbindet die Zutaten und macht die Füllung cremig.



VANILLE
für ein feines, aromatisches Aroma.



ORANGENBLÜTENWASSER
oder Limocello – für die typische neapolitanische Note.

SO WIRD SFOGLIATELLA GEMACHT

1

FÜLLUNG ZUBEREITEN
Ricotta abtropfen lassen. Mit Zucker, Grieß, Ei, Vanille, Zitrusabrieb und kandierten Früchten zu einer cremigen Masse verrühren.



2

TEIG VORBEREITEN
Den Blätterteig sehr dünn ausrollen und in lange, dünne Streifen schneiden.



3

FORMEN
Die Füllung auf das breitere Ende geben und den Teig schichtweise darüberziehen, so dass die typische Muschelform entsteht.



4

BACKEN
Im Ofen goldbraun und knusprig backen – so entsteht die typische Blätterteig-Struktur.



5

ABKÜHLEN & GENIESSEN
Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm oder bei Zimmertemperatur genießen.



TIPP: Echtes Handwerk – je mehr Schichten, desto knuspriger und köstlicher!

IDEAL ALS ...



Perfekter Begleiter zum Espresso



Edles Dessert nach einem italienischen Menü



Für besondere Anlässe und festliche Momente



Ein Stück Italien – für zwischendurch oder zum Verwöhnen



Auch eine tolle Idee zum Verschenken

BELIEBTE VARIATIONEN

SFOGLIATELLA RICCIA

Klassische Version aus Blätterteig – knusprig und vielschichtig.



SFOGLIATELLA FROLLA

Mit Mübeteig – weicher und zarter im Biss.



MIT ZITRONE

Verfeinert mit extra Zitronenabrieb oder Zitronencreme.



MIT SCHOKOLADE

Ricotta-Füllung mit Schokostückchen – ein himmlischer Genuss.



MIT PISTAZIEN

Verfeinert mit gehackten Pistazien – nussig und aromatisch.



MIT AMARETTI

Mit Amaretti-Keksen für eine besondere aromatische Note.



DER PERFEKTE GENUSS



Am besten frisch und leicht lauwarm genießen.



Ein Hauch Puderzucker macht sie perfekt.



Passt hervorragend zu Espresso oder Cappuccino.



Genuss pur – ein Stück italienische Lebensart.

ESPRESSO



Der Klassiker – stark und aromatisch.

VIN SANTO



Die traditionelle Begleitung aus der Toskana.

AMARETTO



Süß, nussig und perfekt dazu.

FRISCHE BEEREN



Für eine fruchtige, leichte Kombination.

SCHLAGSAHNE



Macht das Dessert noch cremiger.

GUT ZU WISSEN

Die vielen Schichten der Sfogliatella entstehen durch das spezielle Falten des Teigs – ein echtes Handwerk, das viel Geduld und Erfahrung erfordert.
Das Ergebnis: außen knusprig, innen zart und cremig.



RICOTTA GUT ABTROPFEN
Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen – so bleibt die Füllung cremig, aber nicht feucht.



TEIG DÜNN AUSROLLEN
Je dünner der Teig, desto mehr Schichten und desto knuspriger wird das Ergebnis.



NICHT ZU VIEL FÜLLUNG
Wenig Füllung reicht – sonst kann die Sfogliatella beim Backen aufgehen.



GUT KÜHLEN
Formlinge ca. 30 Minuten kühlen, bevor sie in den Ofen kommen – das sorgt für eine bessere Struktur.



HOHE HITZE
Bei 200–220 °C backen – so wird die Sfogliatella schön knusprig und goldbraun.



MIT LIEBE GENIESSEN
Zeit nehmen und jeden Bissen genießen – la dolce vita!

La semplicità è la vera eleganza.



BABÀ AL RUM

DAS AROMATISCHE HEFEGEBÄCK AUS NEAPEL



Babà al Rum ist ein luftig-lockeres Hefeküchlein, das in Neapel und ganz Kampanien zuhause ist. Getränkt in einem aromatischen Rum-Sirup wird es wunderbar saftig und zu einem Inbegriff italienischer Patisserie.

HERKUNFT

Der Babà entstand im 18. Jahrhundert in Polen als „Babka“, wurde vom König nach Frankreich gebracht und in Neapel verfeinert. Dort erhielt er sein typisches Aroma durch den Rum-Sirup und wurde zu einem Symbol der napolitanischen Patisserie.



AUFBAU



SO WIRD BABÀ AL RUM GEMACHT

1

TEIG BEREITEN

Hefeteig mit Butter, Eiern und Zucker zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.



2

FORMEN & GEHEN

In Babà-Formen geben und abgedeckt gehen lassen, bis der Teig gut aufgegangen ist.



3

BACKEN

Goldbraun und locker backen. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.



4

RUM-SIRUP ZIEHEN

In warmem Rum-Sirup geben und vollständig einziehen lassen – dies macht ihn saftig.



5

GARNIEREN & SERVIEREN

Mit Sahne und Früchten oder kandierten Früchten dekorieren und gut gekühlt genießen.



IDEAL ALS ...



Dessert nach einem italienischen Menü



Begleitung zu Espresso oder Amaro



Süßer Abschluss für besondere Anlässe



Highlight auf jeder Kaffeetafel

BELIEBTE VARIATIONEN

BABÀ CLASSICO

Mit Rum-Sirup und Schlagsahne.



BABÀ CON PASTICCERIA

Gefüllt mit Vanillecreme oder Patisseriecreme.



BABÀ AI FRUTTI DI BOSCO

Mit Beeren und leichter Sahne – fruchtig frisch.



BABÀ AL LIMONCELLO

Mit Limoncello-Sirup und Zitronenzesten – frisch und aromatisch.



DER PERFEKTE GENUSS



Gut gekühlt servieren – so entfaltet sich das Aroma am besten.



Mindestens 2–3 Stunden, besser über Nacht, im Sirup ziehen lassen.



Mit einem Löffel genießen – so bleibt er schön saftig.



Der Rum-Sirup ist das Geheimnis für den unvergleichlichen Geschmack.

IDEAL ZU ...

ESPRESSO



Die herbe Note von Espresso harmonisiert perfekt.

DESSERTWEIN



Ein Moscato d'Asti oder Passito passt hervorragend.

FRÜCHTE



Frische Beeren oder Zitrusfrüchte bringen Frische.

SCHLAGSAHNE



Leicht gesüßte Sahne macht ihn besonders cremig.

GUT ZU WISSEN

Babà bedeutet „Großvater“. Seine typische Form erinnert an eine Turmhaube – und steht für Tradition, Handwerk und echten süßen Genuss.



TIPPS FÜR DEN PERFEKTEN BABÀ AL RUM



GUT DURCHZIEHEN

Geduld zahlt sich aus – je länger im Sirup, desto aromatischer.



HOCHWERTIGE ZUTATEN

Gute Butter, frische Eier und echter Rum machen den Unterschied.



DER RICHTIGE RUM

Einen aromatischen Rum verwenden – nicht zu süß, nicht zu stark alkoholisch.



SAFTIG & LOCKER

Nicht zu lange backen – so bleibt der Babà luftig und zart.



MIT LIEBE GEMACHT

Babà al Rum ist Handarbeit – und genau das macht ihn so besonders.

La semplicità è la vera eleganza.



AMARETTI

KLEINE MANDELKÜSSE AUS ITALIEN

Knusprig außen, zart und leicht klebrig innen.
Amaretti sind kleine italienische Mandelgebäcke
mit intensivem Aroma – einfach, ehrlich und unwiderstehlich.



HERKUNFT

Amaretti haben eine lange Tradition in Italien. Besonders berühmt sind sie aus Saronno (Lombardien), aus Sassello (Piemont) und aus Italienisch-Makkaronien.

Schon im 18. Jahrhundert wurden sie in Klöstern und kleinen Bäckereien als feines Mandelgebäck gebacken.



DAS MACHT AMARETTI SO BESONDERS



INTENSIVES MANDELAROMA

Durch süße Mandeln und oft Bittermandelaroma entsteht der typische, unverwechselbare Geschmack.



WENIGE ZUTATEN

Nur wenige, hochwertige Zutaten – mehr braucht es nicht für perfekten Genuss.



KONSISTENZ

Außen knusprig und leicht geknackt, innen weich, zart und leicht klebrig.



TRADITION & HANDWERK

Ein Gebäck mit Geschichte, überliefert und bis heute mit Sorgfalt hergestellt.

DIE HAUPTZUTATEN



MANDELN

Das Herzstück – gemahlen für Aroma und Struktur.



ZUCKER

Für die perfekte Süße und die feine Kruste.



EIWEISS

Sorgt für Bindung und die typische leicht zähe Textur.



BITTERMANDELAROMA

Gibt den Amaretti ihre charakteristische, feine Bitternote.



PUDERZUCKER

Für die typische rissige Oberfläche.

SO ENTSTEHEN AMARETTI

1

VORBEREITEN



Mandeln mahlen und mit Zucker vermischen.

2

AROMATISIEREN



Bittermandelaroma hinzufügen und gut vermengen.

3

EIWEISS SCHLAGEN



Eiweiß steif schlagen, dabei luftig, aber nicht zu fest.

4

UNTERHEBEN



Eiweiß vorsichtig unter die Mandelmischung heben, bis ein weicher Teig entsteht.

5

FORMEN



Kleine Kugeln formen und in Puderzucker wälzen.

6

BACKEN



Bei mittlerer Hitze backen, bis sie außen knusprig sind und Risse zeigen.



TIPP: Nicht zu lange backen – so bleiben die Amaretti innen zart und saftig.

PERFEKT ZU ...



Espresso oder Caffè Macchiato



Vinsanto oder Moscato d'Asti



Panna Cotta, Gelato oder Zabaione



Als kleines Geschenk aus der Küche



Im Tiramisu – weich getränkt einfach himmlisch!

VARIATIONEN & IDEEN

AMARETTI MORBIDI



Etwas weniger backen – für eine weichere Mitte.

AMARETTI AL CACAO



2–3 EL Kakaopulver zur Mandelmischung geben.

AMARETTI AL LIMONE



Abgeriebene Zitronenschale für eine frische Note.

AMARETTI AL PISTACCHIO



Ein Teil der Mandeln durch Pistazien ersetzen.

AMARETTI FARCITI



Mit Gianduja oder Schokolade füllen.

GUT ZU WISSEN

Amaretti werden in Italien oft leicht hart – das ist normal! In einem luftdichten Behälter bleiben sie mehrere Wochen frisch.

Noch weicher werden sie, wenn man sie kurz über Dampf oder in Milch erwärmt.

AUFBEWAHRUNG



In einer Blechdose oder einem Glas luftdicht aufbewahren.



Halten sich ca. 3–4 Wochen.



Nicht im Kühlschrank lagern – sie mögen es trocken.

AMARETTI IM ÜBERBLICK



HERKUNFT

Italien – besonders Lombardien, Piemont & Süditalien



HAUPTZUTAT

Mandeln



GESCHMACK

Süß, mandelig, mit feiner Bittermandelnote



TEXTUR

Knusprig außen, zart und leicht klebrig innen



ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 20 Minuten



BACKZEIT

ca. 15 Minuten



SCHWIERIGKEIT

Einfach

KLEINER MANDELKUSS MIT GROSSER TRADITION

Amaretti sind der Beweis, dass die besten Dinge oft aus wenigen Zutaten und viel Liebe entstehen.



Semplice, genuino, delizioso. ♥
EINFACH. ECHT. UNVERGLEICHLICH.





DELIZIA AL LIMONE

DAS ERFRISCHENDE ZITRONENJUWEL AUS SORRENT



HERKUNFT

Die Delizia al Limone wurde 1978 von dem sorrentinischen Konditor Carmine Marzuillo kreiert. Inspiriert von den intensiven Aromen der Sorrentiner Zitronen, schuf er ein Dessert, das die Frische und Leichtigkeit seiner Heimat perfekt verkörpert. Heute ist die Delizia al Limone ein Symbol der Amalfiküste und ein Genuss, der weltweit begeistert.



Delizia al Limone ist ein himmlisches Dessert aus Kampanien. Ein lockerer Biskuit umhüllt eine weiche Zitronencreme, verfeinert mit Limoncello und einem Hauch Vanille. Frisch, duftend und unwiderstehlich!



DAS WICHTIGSTE



BISKUIT
Weicher, luftiger Biskuit – die zarte Hülle der Delizia.



ZITRONENCREME
Samtige Creme aus frischem Zitronensaft, Sahne und einem Hauch Vanille.



LIMONCELLO
Typischer Zitronenlikör – verleiht der Creme ihr unverwechselbares Aroma.



ZITRONENAROMA
Abgeriebene Schale und Saft für den intensiven, frischen Geschmack.



DEKORATION
Puderzucker und Zitronenzeste machen sie zum Blickfang.

DIE KLASSISCHE BASIS

- EIER**
sorgen für die luftige Struktur des Biskuits.
- ZUCKER**
für die perfekte Süße.
- MEHL**
die Basis für den lockeren Biskuit.
- ZITRONEN**
Saft und Schale für das frische Aroma.
- SAHNE**
macht die Creme besonders zart.
- LIMONCELLO**
für den typischen Geschmack.
- VANILLE**
für eine feine, aromatische Note.

DER PERFEKTE GENUSS

Die besten gut gekühlt genießen – so entfaltet sich das Aroma perfekt.

SO WIRD DELIZIA AL LIMONE GEMACHT

- 1 BISKUIT BACKEN**
Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl vorsichtig unterheben und in einer Halbkugel-Form backen.
- 2 CREME ZUBEREITEN**
Zitronensaft, Schale, Zucker und Vanille erhitzen, abkühlen lassen. Sahne schlagen und unterheben, Limoncello dazugeben.
- 3 FORM AUSKLEIDEN**
Eine Schüssel mit Frischhaltefolie auskleiden, den Biskuitboden einlegen und ggf. zuschneiden.
- 4 FÜLLEN & SCHICHTEN**
Die Zitronencreme einfüllen und glattstreichen. Mit einem Biskuitdeckel abschließen.
- 5 KÜHLEN & STÜRZEN**
Mindestens 4 Stunden kühlen. Dann stürzen und vorsichtig die Folie entfernen.

TIPP: Am besten schmeckt Delizia al Limone gut gekühlt – ideal nach einem mediterranen Menü!

IDEAL ALS ...

- ✂️ Krönender Abschluss eines italienischen Menüs
- ❄️ Perfekt für Frühling und Sommer
- 👑 Für besondere Anlässe und Familienfeste
- ❤️ Ein Stück Italien für zu Hause
- 🍷 Ein Dessert, das in Erinnerung bleibt

BELIEBTE VARIATIONEN

- CON CIOCCOLATO**
Mit Schokotropfen in der Creme – für extra Genuss.
- CON FRUTTI DI BOSCO**
Mit Beeren und Fruchtfüllung – fruchtig & frisch.
- AL LIMONE**
Extra zitronig mit Limoncello und Zitronenschale.
- CON PISTACCHIO**
Mit Pistaziencreme und gehackten Pistazien.
- MONOPORZIONI**
Als kleine Portionen im Glas – perfekt zum Servieren.

DER PERFEKTE GENUSS

- 🕒 Am besten gut gekühlt genießen – so entfaltet sich das Aroma perfekt.
- 🍷 Mit einem Glas Limoncello oder Prosecco ein Hochgenuss.
- 🍋 Die Kombination aus Zitronen, Sahne und Biskuit macht sie einzigartig.
- ❤️ Ein Dessert, das Leichtigkeit und Eleganz vereint.

IDEAL ZU ...

- LIMONCELLO**
Die klassische Kombination – perfekt!
- PROSECCO**
Prickelnd und erfrischend.
- ESPRESSO**
Der perfekte Abschluss nach dem Essen.
- FRISCHE BEEREN**
Für eine fruchtige Begleitung.
- MINZE**
Für eine extra frische Note.
- ZITRONENSORBET**
Leicht und erfrischend.

GUT ZU WISSEN

Die Delizia al Limone wurde 1978 vom Konditor Carmine Marzuillo in Sorrent erfunden. Sie besteht aus einem lockeren Biskuit, der eine zarte Zitronencreme mit Limoncello umhüllt. Ein Dessert, das die Sonne Südtaliens auf der Zunge zergehen lässt.

FRISCHE ZITRONEN VERWENDEN
Nur unbehandelte Zitronen verwenden – Schale abreiben, nicht den Saft auspressen.

SAHNE LUFTIG SCHLAGEN
Die Sahne stoß schlagen und vorsichtig unterheben – für eine cremige Textur.

GUT KÜHLEN
Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank kühlen.

ZITRONENZESTE
Für intensives Aroma – aber nicht zu viel, sonst wird es bitter.

FOLIE BEIM STÜRZEN
Die Folie vorsichtig entfernen und die Oberfläche mit Puderzucker bestäuben.

MIT LIEBE GENIESSEN
Delizia al Limone ist mehr als ein Dessert – es ist ein Stück italienische Lebensfreude.

La semplicità è la vera eleganza.



CASSATA SIZILIANA

DAS PRACHTVOLLE FESTTAGSDESSERT AUS SIZILIEN



HERKUNFT

Cassata hat arabische Wurzeln und wurde während der Herrschaft der Araber in Sizilien verfeinert. Im Laufe der Zeit entwickelte sie sich zum aufwendigsten Dessert der sizilianischen Patisserie – besonders beliebt zu Ostern.



Cassata Siciliana ist die Königin der sizilianischen Desserts. Eine harmonische Komposition aus weichem Biskuit, cremiger Ricotta-Füllung, kandierten Früchten, Marzipan und feiner Zuckerglasur. Ein Fest für Augen und Gaumen!



DAS WICHTIGSTE



BISKUIT
Weicher, luftiger Biskuitboden – die Basis der Cassata.



RICOTTA
Frische Schafaricotta, gesüßt und verfeinert – das Herzstück.



KANDIERTE FRÜCHTE
Zitronat, Orangat, Kirschen u.a. für Farbe, Aroma und Biss.



MARZIPAN
Zarter Überzug aus Marzipan – sorgt für die typische Optik und den feinen Geschmack.



ZUCKERGLASUR
Gibt der Cassata ihr elegantes Aussehen und eine feine Süße.

DIE KLASSISCHE BASIS



RICOTTA
die Grundlage für die cremige Füllung.



ZUCKER
für die perfekte Süße.



KANDIERTE FRÜCHTE
Zitronat, Orangat, Kirschen und mehr.



BISKUIT
weich und luftig – als Boden und Deckel.



MARZIPAN
für den typischen Überzug.



VANILLE
für ein feines, aromatisches Aroma.

SO WIRD CASSATA SIZILIANA GEMACHT

1

BISKUIT VORBEREITEN
Zwei Böden backen: einen für den Boden, einen für den Deckel.



2

FÜLLUNG ANRÜHREN
Ricotta mit Zucker, Vanille und Schokotropfen cremig rühren, kandierte Früchte unterheben.



3

FORM AUSKLEIDEN
Eine Schüssel mit Frischhaltefolie auskleiden, den Biskuitboden einlegen.



4

FÜLLEN & SCHICHTEN
Ricotta-Füllung einfüllen, Biskuitdeckel auflegen und leicht andrücken.



5

KÜHLEN & STÜRZEN
Mehrere Stunden kaltstellen. Stürzen, mit Marzipan eindecken und glasieren.



TIPP: Cassata schmeckt am besten, wenn sie mindestens 8–12 Stunden im Kühlschrank durchziehen kann!

IDEAL ALS ...



Krönender Abschluss eines italienischen Menüs



Highlight zu Ostern und besonderen Festen



Für große Feiern, Familienfeste & Gäste



Ein Stück Sizilien für zu Hause



Ein Dessert, das in Erinnerung bleibt

BELIEBTE VARIATIONEN

CLASSICA

Die traditionelle Cassata mit allen kandierten Früchten.



CON CIOCCOLATO

Mit Schokotropfen in der Füllung für extra Genuss.



CON PISTACCHIO

Verfeinert mit gehackten Pistazien – typisch sizilianisch.



AL LIMONE

Mit Zitronenaroma und kandierten Zitronenschalen besonders frisch.



CON AMARETTI

Mit Amaretti-Stückchen in der Füllung für eine feine Note.



MONOPORZIONI

Als kleine Einzelportionen – perfekt für Gäste und Buffets.



DER PERFEKTE GENUSS



Gut gekühlt servieren – so entfaltet sich das Aroma perfekt. Mit einem Glas Vin Santo oder einem Espresso genießen. Die Kombination aus Süße, Frische und Frucht macht sie einzigartig. Zeit nehmen und genießen – Cassata ist ein Fest der Sinne!



VIN SANTO



Die klassische Begleitung aus Sizilien.

ESPRESSO



Der perfekte Kontrast zur Süße.

MALVASIA



Ein süßer Wein, der wunderbar harmonisiert.

PASSITO



Intensiv, süß und ein großartiger Begleiter.

FRISCHE BEEREN



Für eine fruchtige Frische als Beilage.

SCHLAGSÄNNE



Macht das Dessert noch cremiger und feiner.

GUT ZU WISSEN

Cassata Siciliana ist aufwendig, aber jede Minute wert. Die Qualität der Ricotta und der kandierten Früchte entscheidet über den Geschmack. Sie hält sich gut gekühlt 3–4 Tage und schmeckt am zweiten Tag sogar noch besser!



RICOTTA GUT ABTROPFEN

Am besten über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen – so wird die Füllung fester und nicht wässrig.



KANDIERTE FRÜCHTE

Klein schneiden und nach Wunsch in etwas Orangensaft oder Maraschino einlegen – für extra Aroma.



MARZIPAN DÜNN AUSROLLEN

Nicht zu dick ausrollen – so bleibt der feine Geschmack erhalten und die Konsistenz perfekt.



ZUCKERGLASUR GLATT

Langsam über die Cassata gießen und mit einer Palette gleichmäßig verteilen.



ZEIT GEBEN

Gut kühlen – so verbinden sich die Aromen und die Cassata lässt sich perfekt schneiden.



MIT LIEBE GENIESSEN

Cassata ist ein Stück italienische Tradition – mit Herz gemacht, mit Freude serviert.



La semplicità è la vera eleganza.



SEMIFREDDO

DAS ERFRISCHENDE HALBGEFRORENE DESSERT AUS ITALIEN



Semifreddo ist ein typisch italienisches Dessert,
das zwischen Eis und Mousse liegt.
Es entstand im späten 19. bis frühen 20. Jahrhundert
aus älteren halbgefrorenen Desserts.
Cremig, luftig und voller Geschmack –
perfekt für jede Jahreszeit!

HERKUNFT

Semifreddo entwickelte sich in Italien
aus älteren halbgefrorenen Desserts.
Seine moderne Form setzte sich
im späten 19. bis frühen 20. Jahrhundert
durch und verbreitete sich schnell
in ganz Italien.
Heute ist es ein Klassiker der
italienischen Patisserie – vielseitig,
cremig und immer ein Genuss.



DAS WICHTIGSTE



HALBGEFROREN
Die perfekte Balance
zwischen Eis und Mousse.



LUFTIG & CREMIG
Durch geschlagene Sahne
wird Semifreddo besonders
locker und zart.



VIELSEITIG
Ob mit Nüssen, Schokolade,
Früchten oder Kaffee –
es gibt unzählige Varianten.



EINFACH VORZUBEREITEN
Lässt sich ideal einige Stunden
im Voraus zubereiten.



ALLESKÖNNER
Passt zu jedem Anlass –
vom Sommerfest bis
zum festlichen Dinner.

DIE KLASSISCHE BASIS



SAHNE
sorgt für die cremige,
luftige Konsistenz.



ZUCKER
für die perfekte Süße.



EIER
geben Struktur und
machen die Masse
besonders fein.



GESCHMACK
z. B. Vanille, Kakao,
Kaffee, Nüsse oder Früchte.



NÜSSE ODER SCHOKOLADE
für Biss und intensiven
Geschmack.

SO WIRD SEMIFREDDO GEMACHT

1

EIER & ZUCKER
verquirlen
Eigelb und Zucker über
Wasserbad oder
schaumig cremig
aufschlagen.



2

AROMA HINZUFÜGEN
Vanille, Kaffee, Kakao,
Fruchtpüree oder andere
Aromen unterrühren.



3

SAHNE SCHLAGEN
Sahne steif schlagen und
vorsichtig unter die
Eimasse heben.



4

ZUTATEN UNTERHEBEN
Nüsse, Schokolade oder
Früchte unterheben –
für Geschmack und
Struktur.



5

EINFROREN
Die Masse in eine Form
füllen und mindestens
4-6 Stunden im Tiefkühler
gefrieren lassen.



TIPP: Semifreddo 5-10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen –
so entfaltet es die perfekte, cremige Konsistenz.

IDEAL ALS ...



Leichtes Dessert nach
einem italienischen Menü



Perfekt für Gäste –
vorbereitbar & stressfrei



Für Sommerfeste
und besondere Anlässe



Auch als Tortenfüllung
oder Eisbombe



Eine tolle Alternative
zu klassischem Eis

BELIEBTE VARIATIONEN

CON AMARETTO

Mit Amaretto und
Krokant für eine
nussige Note.



CON CIOCCOLATO

Mit Schokolade und
Kakaonibs – ein Traum
für Schokoladenfans.



CON FRUTTI DI BOSCO

Mit Beeren und
Fruchtsauce – fruchtig
und erfrischend.



AL CAFFÈ

Mit Kaffee und
Schokoladenstückchen –
intensiv und aromatisch.



CON PISTACCHIO

Mit Pistaziencreme
und gehackten
Pistazien.



MONOPORZIONI

Als kleine Portionen
im Glas – perfekt
zum Servieren.



DER PERFEKTE GENUSS



Am besten leicht angefroren
genießen – nicht zu hart,
nicht zu weich.



Aromen entfalten sich ideal
bei der richtigen Temperatur.



Mit frischen Früchten,
Saucen oder Nüssen
verfeinern.



Ein Dessert, das immer
gut ankommt!

IDEAL ZU ...

ESPRESSO



Der Klassiker –
stark und aromatisch.

VIN SANTO



Die traditionelle
Begleitung aus
der Toskana.

PASSITO



Süß, fruchtig und
herrlich harmonisch.

FRISCHE BEEREN



Für eine frische,
fruchtige Kombination.

SCHLAGSAHNE



Macht das Dessert
noch cremiger.

GUT ZU WISSEN

Semifreddo ist die perfekte Verbindung
aus Eis und Mousse. Durch die Luft in
der Sahne bleibt es schön cremig und
zart – ein italienischer Klassiker,
der sich immer wieder
neu erfinden lässt.



SAHNE STEIF SCHLAGEN
Gut gekühlte Sahne
steif schlagen – das sorgt
für die luftige Struktur.



ZUTATEN VORSICHTIG HEBEN
Nicht rühren, sondern
vorsichtig unterheben –
so bleibt die Masse luftig.



GUT KÜHLEN
Mindestens 4-6 Stunden
gefrieren lassen – für die
perfekte Konsistenz.



FORM AUSKLEIDEN
Form mit Folie auskleiden –
so lässt sich das Semifreddo
leicht portionieren.



RECHTZEITIG SERVIEREN
5-10 Minuten antauen lassen,
damit es schön cremig
geschnitten werden kann.



MIT LIEBE GENIESSEN
Semifreddo ist ein Dessert
für Genießer – nimm dir
Zeit und genieße jeden Bissen!

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE SEMIFREDDO

La semplicità è la vera eleganza.



ZUCCOTTO

DAS KUPPEL-DESSERT AUS DER TOSKANA

Zuccotto ist ein traditionelles toskanisches Dessert in Kuppelform. Eine weiche Füllung aus Ricotta, Sahne und Aromen wird von Biskuitstreifen umhüllt und ergibt beim Anschneiden ein wunderschönes Muster.



HERKUNFT

Zuccotto stammt aus Florenz und ist seit der Renaissance ein beliebtes Festtagsdessert. Der Name leitet sich vom italienischen „zuccotto“ ab, was „kleine Haube“ oder „Mützchen“ bedeutet.



AUFBAU



BISKUIT-HÜLLE
Löffelbiskuits werden in eine Form gelegt und bilden die Hülle.



CREMIGE FÜLLUNG
Ricotta, Sahne und Zutaten machen die Füllung besonders weich und aromatisch.



AROMEN & ZUTATEN
Schokolade, kandierte Früchte, Likör und Vanille verfeinern den Geschmack.



KUPPEL-FORM
Nach dem Kühlen wird das Dessert gestürzt und mit Puderzucker bestäubt.

DIE KLASSISCHE BASIS



RICOTTA
sorgt für die cremige, leckere Basis.



SAHNE
macht die Füllung luftig und leicht.



ZUCKER
süßt und verbindet die Zutaten.



VANILLE
für ein feines, aromatisches Aroma.



LÖFFELBISKUITS
bilden die Hülle – weich und leicht getränkt.



LIKÖP (z. B. ALCHERMES)
für Aroma und eine defekten Zuccotto.

SO WIRD ZUCCOTTO GEMACHT

1

VORBEREITEN
Löffelbiskuits kurz in Likör oder Sirup tauchen.



2

AUSKLEIDEN
Eine Schüssel mit Frischhaltefolie auskleiden und Biskuits dicht an dicht auslegen.



3

FÜLLUNG HERSTELLEN
Ricotta, Sahne, Zucker und Aromen cremig verrühren, Schokolade und Früchte unterheben.



4

FÜLLEN
Die Creme in die Form geben und glatt streichen. Mit Biskuits abdecken.



5

KÜHLEN & STÜRZEN
Mindestens 4–6 Stunden kühlen. Auf eine Platte stürzen und mit Puderzucker bestäuben.



TIPP: Am besten schmeckt Zuccotto gut durchgekühlt – ideal über Nacht im Kühlschrank.

IDEAL ALS ...



Feines Dessert zum Festtagsmenü



Süßer Abschluss eines italienischen Essens



Perfekt für Feiern, Geburtstage und besondere Anlässe



Auch ideal zum Vorbereiten – einfach und elegant

BELIEBTE VARIATIONEN

CLASSICO

Mit Schokoladenstückchen und kandierten Früchten.



AL CIOCCOLATO

Mit Kakaocreme in der Füllung und Schokoraspeln.



CON PISTACCIO

Mit Pistaziencreme und gehackten Pistazien.



AI FRUTTI DI BOSCO

Mit Beeren und einer fruchtigen Note.



AL LIMONE

Mit Zitronencreme und Zitronenschale.



DER PERFEKTE GENUSS



Mindestens 4–6 Stunden kühlen – so bleibt die Form stabil.



Mit Puderzucker bestäuben für den klassischen Look.



Schmeckt am besten gut gekühlt – cremig, frisch und leicht.



Mit frischen Beeren oder Schokoraspeln dekorieren.

ESPRESSO



Der Klassiker – kräftig und aromatisch.

DESSERTWEIN



Ein Vin Santo oder Moscato d'Asti passt hervorragend.

FRISCHE BEEREN



Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren bringen Frische.

SCHLAGSAHNE



Ein Klecks Sahne macht das Dessert noch cremiger.

GUT ZU WISSEN

Zuccotto bedeutet „kleine Haube“ – die Form ist typisch für viele toskanische Desserts. Einfach in der Zubereitung, aber ein echter Hingucker auf jeder Kaffeetafel.



TIPPS FÜR DEN PERFEKTEN ZUCCOTTO



BISKUITS NICHT ZU LANGE KURZ TAUCHEN
Nur kurz eintauchen – sonst werden sie zu weich.



HOCHWERTIGE RICOTTA
Gute Ricotta sorgt für die beste Cremigkeit und den besten Geschmack.



AROMEN ABSTIMMEN
Likör, Vanille und Zitrus harmonisch dosieren – weniger ist oft mehr.



GUT KÜHLEN
Mindestens 4–6 Stunden, am besten über Nacht.



MIT LIEBE ANRICHTEN
Mit Puderzucker, Beeren oder Schokoraspeln veredeln.

La semplicità è la vera eleganza.



TORTA CAPRESE

DER MANDEL-SCHOKOLADEN-KLASSIKER VON CAPRI



Die Torta Caprese ist ein glutenfreier Kuchen von der Insel Capri. Saftig, intensiv schokoladig und herrlich aromatisch durch Mandeln – ein Rezept mit nur wenigen Zutaten, das seit Jahrzehnten Feinschmecker auf der ganzen Welt begeistert.

HERKUNFT

Die Torta Caprese entstand in den 1920er Jahren auf der Insel Capri. Erfunden wurde sie angeblich im Hotel „Quisisana“, als ein Konditor vergaß, Mehl hinzuzugeben – und so ein unvergleichlich saftiger Kuchen entstand.



DAS BESONDERE

Wenig Zutaten – maximaler Genuss.



MANDELN

sorgen für Saftigkeit und ein feines Aroma



ZARTBITTER-SCHOKOLADE

für den intensiven, schokoladigen Geschmack



KEIN MEHL

macht den Kuchen glutenfrei und besonders saftig



ZART & SAFTIG

knusprige Kruste außen, fudgy Inneres

SO WIRD TORTA CAPRESE GEMACHT

1

VORBEREITEN

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (22–24 cm) fetten und mit Backpapier auslegen.



2

SCHOKOLADE SCHMELZEN

Schokolade zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.



3

EIGELB & ZUTATEN

Eigelb, Zucker und eine Prise Salz schaumig rühren. Schokolade einrühren, dann Mandeln unterheben.



4

EIWEIß SCHLAGEN

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig in die Schokoladen-Masse unterheben.



5

BACKEN & ABKÜHLEN

Teig in die Form geben und ca. 35–40 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.



IDEAL ALS ...



Dessert zum Espresso



Glutenfreier Genuss



Begleitung zu Dessertwein oder Vin Santo



Überraschung für Gäste



Kuchen für besondere Anlässe

BELIEBTE VARIATIONEN

MIT ORANGENAROMA

Etwas abgeriebene Orangenschale für eine fruchtige Note.



MIT RUM

1–2 EL Rum in die Masse geben für ein feines Aroma.



MIT PISTAZIEN

Gehackte Pistazien unterheben oder zum Dekorieren.



MIT BEEREN

Mit frischen Beeren servieren für einen fruchtigen Kontrast.



DER PERFEKTE GENUSS



Gut gekühlt schmeckt die Torta Caprese besonders saftig.



Mindestens 2 Stunden kühlen – am besten über Nacht.



Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.



Wenige Zutaten, große Wirkung – pure italienische Backkunst.

IDEAL ZU ...

ESPRESSO



Die bittere Note passt perfekt zur süßen Schokolade.

DESSERTWEIN



Vin Santo oder Marsala unterstreichen das Aroma.

FRISCHE BEEREN



Erdbeeren, Himbeeren oder Blaubeeren bringen Frische.

SCHLAGSAHNE



Ein Klecks Sahne macht den Genuss noch cremiger.

GUT ZU WISSEN

Die Torta Caprese enthält durch die Mandeln kein Mehl – das sorgt für die charakteristische, saftige und leichte Krume.

Am nächsten Tag ist sie oft sogar noch besser!



TIPPS FÜR DIE PERFEKTE TORTA CAPRESE

MANDELN FEIN MAHLEN

Sehr fein mahlen, aber nicht zu Mus – so bleibt die Textur ideal.



HOCHWERTIGE SCHOKOLADE

Nimm gute Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakaoanteil).



NICHT ÜBERBACKEN

Die Mitte darf noch leicht feucht sein – so bleibt der Kuchen wunderbar saftig.



VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN

Erst nach dem Abkühlen aus der Form lösen – sonst kann er brechen.



MIT LIEBE GENIEßEN

Ein einfacher Kuchen, aber mit echter italienischer Seele.

La semplicità è la vera eleganza.

Schlusswort

Jedes Dessert erzählt eine Geschichte.

Manche führen uns in die kleinen Cafés Venedigs, andere an die sonnige Amalfiküste, nach Sizilien oder in die traditionsreichen Konditoreien Neapels. Hinter jeder Süßspeise stehen Menschen, regionale Zutaten und über Generationen weitergegebene Handwerkskunst.

Dieses Booklet soll mehr sein als eine Rezeptsammlung. Es möchte die Neugier auf die italienische Dessertkultur wecken, Hintergründe verständlich erklären und zeigen, dass oft gerade die einfachen Dinge den größten Genuss bereiten.

Vielleicht probierst du ein klassisches Tiramisu, wagst dich an eine Cassata Siciliana oder entdeckst mit einer Sfogliatella oder einem Semifreddo einen neuen persönlichen Favoriten. Ganz gleich, womit du beginnst – nimm dir Zeit, genieße bewusst und hab Freude am Ausprobieren.

Denn genau das bedeutet La Dolce Vita: den Moment genießen, gute Zutaten schätzen und schöne Augenblicke mit Familie und Freunden zu teilen.

Wenn dieses Booklet dir Lust gemacht hat, Italien nicht nur zu besuchen, sondern auch ein Stück italienischer Genusskultur in die eigene Küche zu holen, dann hat es seinen Zweck erfüllt.

In diesem Sinne wünsche ich dir viel Freude beim Entdecken, Backen, Probieren und natürlich beim Genießen.

Buon appetito e alla prossima!



La Dolce Vita

~ DIE KUNST DES ITALIENISCHEN GENIESSENS ~



In Italien sind Desserts mehr als nur süßer Abschluss – sie sind ein Ausdruck von Lebensfreude, Gastfreundschaft und der Liebe zu guten Zutaten. Nimm dir Zeit, genieße den Moment und teile ihn mit den Menschen, die dir wichtig sind.



DIE ITALIENISCHE PHILOSOPHIE



ZEIT NEHMEN

Gutes Essen braucht Zeit – für die Zubereitung, für das Genießen und für gute Gespräche.



WENIG, ABER GUT

Italienische Desserts leben von Qualität, nicht von Überfluss.



EINFACH & EHRlich

Die besten Desserts entstehen aus einfachen Zutaten – mit Sorgfalt und Leidenschaft.



TEILEN & GENIESSEN

Essen verbindet. Teile ein Stück Dolce Vita mit Familie und Freunden.

Ein Dessert ist ein Lächeln auf dem Teller.



GRAZIE!

Wir hoffen, diese Reise durch die Welt der italienischen Desserts hat dich inspiriert.



Buon appetito e alla prossima!



Deine Reise geht weiter ...

FÜNF GOLDENE REGELN FÜR GENUSSMOMENTE



MIT LIEBE GEMACHT

Kochen und Backen mit Liebe macht jedes Dessert besonders.



FRISCHE & QUALITÄT

Hochwertige, frische Zutaten sind die Basis für unvergleichlichen Geschmack.



SCHÖN ANRICHTEN

Das Auge isst mit – ein schön angerichtetes Dessert macht Freude und Appetit.



PASSENDE BEGLEITER

Kaffee, Dessertwein oder ein Digestif runden das Erlebnis perfekt ab.



MOMENTE TEILEN

Die schönsten Desserts sind die, die man gemeinsam genießt und in Erinnerung behält.

MEINE LIEBLINGE

Jedes Dessert hat seinen eigenen Zauber. Welche sind deine Favoriten? Mach dir deine eigene Liste!

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

„Das Leben ist zu kurz für irgendwann und schlechten Kaffee. Gönn dir das Beste – heute, hier und jetzt.“



LA DOLCE VITA

DEINE NÄCHSTEN SCHRITTE



NEUES AUSPROBIEREN

Traue dich an neue Rezepte und Kreationen.



NOTIZEN MACHEN

Halte deine Erfahrungen, Tipps und Variationen fest.



TEILEN & INSPIRIEREN

Inspiriere andere und teile deine Dolce-Vita-Momente.



Mangia bene, ridi spesso, ama molto.



Herausgeberangaben



Dieses Booklet dient der allgemeinen Information und Bildung. Trotz sorgfältiger Erstellung kann keine Gewähr für Vollständigkeit und Fehlerfreiheit übernommen werden. Genannte externe Angebote können sich ändern oder eingestellt werden.

Herausgeber

Ralf Schäfer
c/o Autorenglück #87012
Albert-Einstein-Straße 47
02977 Hoyerswerda

booklet@rsausffm.de
<https://rsausffm.de>

Verantwortlich für den Inhalt: Ralf Schäfer
Stand: September 2026



UN DOLCE FINALE

*Eine süße Reise
durch Italien*

Dieses Buch ist eine Einladung,
Italien mit allen Sinnen zu erleben:
mit feinen Zutaten, ehrlichen Rezepten
und der Leidenschaft, die seit Generationen
in jeder Familie weitergegeben wird.

Von klassischen Desserts bis zu regionalen
Spezialitäten – jedes Rezept erzählt eine
Geschichte von Tradition, Handwerkskunst
und echter italienischer Lebensfreude.

Nimm dir Zeit, genieße den Moment
und mach dein Leben ein bisschen süßer.

*Mangia bene,
ridi spesso,
ama molto.*

PASTICCERIA

*Dolci
fatti con Amore*

Vivi.
Ama.
Gusta.

La Dolce Vita

*Un momento
per te.*

DAS LEBEN IST ZU KURZ
FÜR IRGENDWANN.
GENIESSE ES JETZT.

LA DOLCE VITA

VIVI. AMA. GUSTA.

MIT LIEBE GEMACHT.
FÜR ALLE, DIE DAS
SÜSSE IM LEBEN LIEBEN.