



klassisch



fruchtig



natürlich



bunt



sahnig



vielfältig



So einfach geht's:

Die ungesüßte Sahne (ca. 500ml) steif schlagen und kalt stellen. Ein Päckchen STÄDTER Sahnefest mit 100ml Wasser (Zimmertemperatur, ca. 20-25 °C) anrühren. Die geschlagene Sahne nach und nach unterziehen. Anschließend kalt stellen: kleine Desserts ca. 1 Stunde, Sahnetorten mind. 3 Stunden.

Grenzenlos vielseitig!

Unser Sahnefest lässt sich auch hervorragend mit anderen Flüssigkeiten anrühren, z.B. mit Milch, Buttermilch, Wein, Kakao, kaltem Espresso, Kokosmilch oder Fruchtsaft. So zaubern Sie z.B. mit Sahnefest Ananas in Kombination mit Kokosmilch ein exotisches Sahnevergnügen mit karibischem Flair.

Leicht gemacht!

Sie können einen Teil der Sahne (bis ca. die Hälfte) ganz einfach durch Joghurt, Quark, Frischkäse, Sauerrahm oder Crème Fraîche ersetzen. So erhält man z.B. eine fettreduziertere oder cremigere Variante.

Schon gewusst?

Auch Buttercreme und Pudding können mit Sahnefest aromatisch verfeinert werden. Einfach eine Sahnefest-Sorte nach Wahl trocken in die fertige Buttercreme oder den angerührten Pudding einrühren. So erhält man z.B. eine fruchtige Himbeerbuttercreme.



Anleitungsvideo

Weitere Tipps finden Sie auf unserer Website www.staedter.de/sahnefest



www.staedter.de

© STÄDTER GmbH 2016
Art.-Nr. 995130

