



Sammelrezepte

Nr. 1

Fruchtig-scharfe Beilagensauce



Für Geflügel- und Fischgerichte mit Reisbeilage – ideal auch fürs Grillfest

Sie benötigen für 4 Personen:

- 1 frischen Ingwer, gerieben (ca. 2cm groß)
- **200 ml Melro's Best Ananas Saft**
- 2 EL Tomatenpüree
- 1 EL Tomatenketchup
- 3 EL Weißweinessig
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Zucker
- 3 EL Sojasauce
- 1–2 EL Honig
- 2 TL Sambal Oelek
- 2 EL Pflaumenmus
- 1 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung: Alle Zutaten gut verrühren und nach Möglichkeit einen Tag ziehen lassen. Kann je nach Wunsch kalt oder warm serviert werden.

Mango Lassi



Sie benötigen für 2 Personen:

- 250 g Naturjoghurt
- **450 ml Melro's Best Ananas-Mango Saft**
- 5 TL Zucker
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung: Alle Zutaten gut verrühren und am besten gekühlt servieren – schmeckt herrlich erfrischend!

Guavelicious



Sie benötigen für einen Cocktail:

- 60 ml Vodka
- **60 ml Melro's Best Ananas-Pink Guave Saft**
- 15 ml Cointreau
- 15 ml Limettensaft
- 15 ml Cranberrysaft

Zubereitung: Alle Zutaten mit etwas Eis im Shaker mischen und in einem Martini-glas servieren.

Unser Sommer-Tipp!

Festliche Maracuja-Käse-Sahne-Torte



Zutaten:

- 5 Eigelb
- 3 EL Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer 1/2 unbehandelt Zitrone
- 5 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl

Für die Creme:

- 500 g Magerquark
- 500 g Schlagsahne, gut gekühlt
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

· 250 ml Melro's Best

Ananas-Maracuja Saft

- 10 Blatt Gelatine

Für den Guss:

- 2 Pck. Tortenguss, klar

· 375 ml Melro's Best

Ananas-Maracuja Saft

- 125 ml Wasser

Biskuitteig: Das Eigelb mit dem Wasser gut schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben und noch ca. 3 Minuten schlagen, bis eine dicke Creme entsteht. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee auf die Dottermasse geben und das Mehl darüber sieben. Mit einem Schneebesen oder Kochlöffel (nicht mit dem Rührgerät) vorsichtig unterheben.

Einen Springformboden, 26cm, fetten oder mit Backpapier auslegen (Rand nicht fetten!), den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Ober/Unterhitze etwa 30 Minuten backen. Biskuit nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Creme: Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Etwas vom Melro's Best Ananas-Maracuja Saft in einem kleinen Topf erwärmen (nicht aufkochen!) und die gut ausgedrückte Gelatine darin vollkommen auflösen.

Quark mit Zucker, Vanillezucker und dem restlichen Melro's Best Ananas-Maracuja Saft gut verrühren. Etwa 3 EL von der Quarkcreme zur aufgelösten Gelatine geben, gut verrühren und dann die Gelatine-Quarkmasse zur restlichen Quarkcreme unter Rühren dazugeben. Die Masse kalt stellen. Die gut gekühlte Schlagsahne steif schlagen. Wenn die Maracuja-Quark-Creme zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben.

Den ausgekühlten Tortenboden einmal in der Mitte durchschneiden, dann die untere Hälfte mit der Schnittfläche nach oben auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen. Die Maracuja-Quark-Creme auf dem Biskuitboden verteilen, die zweite Teigplatte mit der Schnittfläche nach unten auf die Füllung legen und diese leicht andrücken.

Tortenguss: Tortengusspulver nach Packungsanleitung, jedoch mit 375 ml Melro's Best Ananas-Maracuja Saft und 125 ml Wasser, herstellen und auf den oberen Biskuitboden gießen.

Die Torte für mehrere Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen!