

VOM FASS specialitások  
Könnyű és  
élvezetes receptek  
ínyenceknek  
4. kiadás



Előszó  
Élvezetes napok

Az étkezés és az italfogyasztás nem csak a legérzékелhetőbb kapcsolatunk a világgal, hanem az életöröm kifejeződése, ami közvetlenül befolyásolja közérzetünket.

Testünk minden egyes molekulája a magunkhoz vett táplálékból és az italokból származik, amit megiszunk. Bebizonyították, hogy a megfelelő mennyiségű, lehető legjobb minőségű élelmiszer az egészség és az életerő megőrzésének lehető legjobb alapja, ami védelmet nyújt a betegségek ellen is.

Termékeinket ezért csak válogatott termelőktől szerezzük be. Kidolgozott minőségbiztosítási rendszerünk adja azt a többletet, amit Önök naponta élvezhetnek.

Termékeinket frissen kimérve kínáljuk. A legfinomabb olajakat, aromás eceteket, válogatott égetett szeszeket, nemes párlatokat, csábító likőröket és kimért borokat talál nálunk kiváló minőségben. Fedezze fel válogatott palackos borainkat is.

Minden ízlésnek a megfelelőt:  
Látni – Kipróbálni – Élvezni!

Élje át termékeink sokszínűségét, a vásárlás különleges légkörét, amely minden érzékünket felcsigázza!  
A következő ízletes receptválogatásunkkal be szeretnénk mutatni, hogy tulajdonképpen milyen egyszerű, egészségesen és élvezetesen étkezni.

Mindehhez sok inspirációt és természetesen,  
*Jó étvágyat kívánunk!*

Tartalom  
Tartalomjegyzék

Előszó 2

Tippek a VOM FASS termékekhez 4

Előételek:

Avokadó tojásos vinaigrette öntettel 6

Kecskesajt dióbundában 7

Cukkinileves pirított napraforgó magokkal 8

Saláták:

Galambbegy, vagy mezei saláta körtével és dióval 9

Lencsesaláta szalonnával 10

Almás karalábésaláta 11

Rucola- radicchio saláta 12

Főételek:

Zöldséges bárány 13

Andalúz húsgolyók paradicsomszószban 14

Kacsamell ribizlivel 15

Championgombás csirke csíkok 16

Spanyol zöldséges hal 17

Garnélás tőkehal 18

Pisztráng fokhagyma kéregben, kapribogyós vörösbor mártással 18

Desszertek:

Mousse au chocolat (csokoládéhab) 20

Mangós tiramisú 21

Grappa-krém 22

A VOM FASS világa 23

Impresszum 23



Tippek

Tippek és trükkök

A VOM FASS termékekhez

### **VOM FASS olajok:**

A sokoldalú VOM FASS olajok a jó konyhában, gyógyhatású készítményként, és a kozmetikában is felhasználhatóak.

Íme néhány jó tanács a felhasználáshoz:

*Raktározás, tárolás:* az értékes olajok hő- és fényérzékenyek, ezért ennek megfelelő tárolást igényelnek és időben érdemes őket felhasználni.

*Pácolás és ízesítés:* az olajokat óvatosan kombinálja ecetekkel, zöldségekkel, és fűszerekkel az egyéni ízek megőrzése érdekében.

Tippünk: lefagyasztott olívaolajat finom reszelőn (pl. szarvasgomba reszelő) aprítsunk hal-, vagy húskételekre. Valódi íz robbanás az eredmény!

*Hevítés, sütés:* a hevítésre, sütésre vonatkozó hőmérsékletet mindig tartsuk be!

Különösen intenzív ízt eredményez például az olívaolaj hozzáadása közvetlenül az ételek tálalása előtt.

*Tartósítás, izmegőrzés:* erre a célra szinte minden olaj alkalmas.

Különösen finomak az olívaolajjal eltett zöldségek, pesto-k, előételek.

### **VOM FASS ecetspecialitások:**

Az édes-savanyú fűszerek királyai a balsamecetek, mindenekelőtt az Aceto Balsamico di Modena. Tiszta gyümölcsborokból kitűnő, enyhén fűszeres balsamecetet készítünk. A különböző bor-, gyümölcs- és fűszereceteink sokoldalúan felhasználhatóak. A finoman aromás, almás Waldbug Balsam például káposztás ételek, nyers saláták készítésekor különösen jó hatású. Próbálja ki az erdei málnás Waldburg Star-t aperitívként, vagy desszertekhez, ásványvízzel, vagy pezsgővel.

Tippek

Tippek és trükkök

A VOM FASS termékekhez

### **VOM FASS – likőrök és párlatok**

Nagy választékot tartunk kitűnő likőrökből és párlatokból.

Tisztán ugyanolyan ízletesek, mint kávé mellé. Ízesítse vele édességeit, vagy fagyaltot.

### **VOM FASS – borok:**

Válogatott boraink megtalálják rajongóikat. A kitűnő borokat fogyaszthatja baráti társaságban, vagy választhatja egy jó étel kísérőjeként. A VOM FASS üzletekben szívesen adnak tanácsot, melyik bor, milyen fogásokhoz illik.

Főzéshez a következő tanácsokat adjuk:

*Pezsgő:* egy korty kitűnően illik a friss savanyú káposztához, hering-, vagy más tejszínes halsalátákhoz.

*Könnyű fehérborok:* ezeket a borokat használhatja világos, sűrített levesekhez, fehér szósszal készült húskételekhez, szárnyasokhoz, halakhoz, édességekhez, gyümölcsételekhez.

*Vörösborok:* sötét, sűrített levesekhez, szószokhoz, gulyáshoz, pörköltökhöz

*Sherry:* borjú- és szárnyasételek ízesítéséhez

*Madeira:* finom levesekhez, szószokhoz, desszertekhez, gyümölcssalátákhoz

## Előétel:

### Avokádó tojásos Vinaigrette öntettel

#### Hozzávalók 4 személyre:

4 tojás, 1 érett avokádó, 1 kis fej hagyma, 4 evőkanál Waldburg Balsam Calamansi VOM FASS, 3 evőkanál Pepone extra szűz olívaolaj VOM FASS, petrezselyem, ½ teáskanál csípős mustár, só, frissen őrölt bors.



#### Elkészítés:

A tojásokat keményre főzzük, lehűtjük és meghámozzuk. Meghámozzuk az avokádót, hosszában ketté vágjuk és kimagozzuk. Minkét felét hosszában felszeleteljük és a tányérra helyezzük. Azonnal beszórjuk Waldburg Balsam Calamansi-val, hogy ne barnuljon meg. Két tojást laposan felszeletelünk és az avokádóra terítjük. A vinaigrette öntethez 3 evőkanál Waldburg Balsam Calamansi-t sóval, borssal és mustárral elkeverünk, a Pepone olívaolajat habverővel hozzákeverjük, míg a szósz krémes lesz. A maradék 2 tojást és a hagymát kis kockákra vágva, a felvágott petrezselyemmel a szószhoz keverjük. A kész vignaigrette szósz az avokádóra és a tojásszeletekre öntjük és rögtön tálaljuk.

### Kecskesajt dióbundában



#### Hozzávalók 4 személyre:

300g kecskesajt, 6 evőkanál VOM FASS dióolaj, 2 csipetnyi só, két csipetnyi bors, 200g dióbél, 1 kis fej jégsaláta, 3 evőkanál VOM FASS almás, fahordós érlelésű Waldburg Balsam

#### Elkészítés:

A kecskesajtot 2 evőkanál dióolajjal, egy csipetnyi sóval és borssal jól elkeverjük. A dióbelet serpenyőben olaj nélkül megpirítjuk és kis kockákra vágjuk. A sajtmasszából labdacsokat formálunk és a dióban megforgatjuk. Néhány megmosott salátalevelet négy tányérra terítünk. Az almás Waldburg Balsam-ból, a maradék dióolajból, egy csipetnyi sóval és borssal dresszinget készítünk, amit a salátalevelekre szórunk. A sajtgolyókat ráhelyezzük és tálaljuk.

### Cukkínileves pirított napraforgóval

#### Hozzávalók 6 személyre:

1 kg cukkini, 1 fej hagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál VOM FASS szőlőmag olaj, 600ml zöldségleves leve, só, frissen őrölt bors, frissen őrölt szerecsendió, egy csipetnyi őrölt koriander, 100ml tejföl, 2 evőkanál napraforgóbél, 1 evőkanál felvágott petrezselyem, vagy kapor



#### Elkészítés:

A cukkinit megmossuk és kockára vágjuk. A hagymát és a fokhagymát tisztítás után apró kockákra vágjuk. A szőlőmag olajat egy lábosban felhevítjük, majd a hagymát és a fokhagymát megdinszteljük benne. A cukkini kockákat is hozzáadjuk és kevergetve, együtt tovább dinszteljük. Hozzáadjuk a zöldségleves levét, amit sóval, borssal, a szerecsendióval és a korianderrel fűszerezünk. Az egészet felforraljuk, majd fedő alatt 15 percig főzzük. A levest besűrítjük és újra felforrósítjuk. Sóval, borssal ízesítjük és levesszük a tűzről. Hozzákeverjük a tejfölt. A napraforgót teflon edényben, zsiradék hozzáadása nélkül, fogatva, világos barnára pörköljük, majd hagyjuk kihűlni. A petrezselymet, vagy a kaporot megmossuk, lecsöpögtetjük, majd felvágjuk. A levest a petrezselyemmel, vagy a kaporral és a napraforgóval tálaljuk.

## Saláták:

### Galambbegy-, vagy mezeisaláta körtével és dióval

#### Hozzávalók 4 személyre:

150g mezei saláta, 2 körte, 100g dióbél, 80ml VOM FASS Waldburg Balsam Birs, 2 evőkanál VOM FASS szőlőmag olaj, 1-2 evőkanál VOM FASS dióolaj



#### Elkészítés:

A mezei salátát megmossuk, megtisztítjuk és a négy tányérra terítjük. A dióbelet teflon serpenyőben zsiradék nélkül röviden megpirítjuk. A körtét meghámozzuk és ehető méretű kockákra vágjuk. Felhevítjük a szőlőmag olajat és a körtét hirtelen megpirítjuk, majd a dióval elkeverve, a salátára tesszük. A serpenyőben a szőlőmag olajat újra felhevítjük, hozzáadjuk a birsalmás Waldburg Balsam-ot, és röviden felforraltjuk, majd egyenletesen elosztva, a körtés salátára öntjük. Dióolajat hintünk rá és tálaljuk.

### Lencsesaláta szalonnával



#### Hozzávalók 4 személyre:

100g vörös lencse, 2-3 szál zöldhagyma, ¼- ½ radicchio saláta, ¼- ½ endívia saláta, 2 paradicsom, 150 ml fehérbor, pl. kimért VOM FASS Chardonnay del Veneto, 150g húsos szalonna, só, bors, 4 evőkanál VOM FASS Vinagre Viejo de Montilla, spanyol balzsamecet, 3 evőkanál VOM

FASS „AGORA” extra szűz, krétai olívaolaj, egy csomag petrezselyem

#### Elkészítés:

A lencsét vízben és fehérborban nem túl puhára főzzük, sózzuk, borsozzuk. Két evőkanál balzsamecettel és 2 evőkanál olívaolajon megpároljuk, majd lehűtjük.

Felvágjuk a zöldhagymát és a salátákat, kockára vágjuk a paradicsomot. A szalonnát felkockázzuk és ropogósra sütjük. A salátát a hagymával, a maradék balzsamecettel és az olívaolajjal összekeverjük és egy lapos tálra terítjük. A tál szélére helyezzük a paradicsomkockákat, középre a lencsét és a tetejére szórjuk a még forró szalonnát. Az egészet behintjük a felvágott petrezselyemmel.

### Almás karalábésaláta

#### Hozzávalók 4 személyre:

½ csomag petrezselyem, 3 evőkanál VOM FASS almás, fahordós érlelésű Waldburg Balsam, 2 evőkanál VOM FASS fűszeres gyógynövényecet, só, bors, 6 evőkanál VOM FASS szőlőmag olaj, 1 evőkanál VOM FASS földimogyoró olaj, 2 kisebb alma, 2 közepes karalábé, 50g napraforgómag



#### Elkészítés:

A petrezselymet finomra vágjuk. Az ecetspecialításokat, az olajakat, sóval, borssal jól felverjük dresszinggé és összekeverjük a petrezselyemmel. Megmossuk az almákat, negyedeljük, majd vékonyan felszeleteljük. Azonnal elkeverjük a dresszingsel. A karalábét meghámozzuk, negyedeljük, majd vékonyan felszeleteljük. A karalábé zsenge leveleit is felvágjuk és mindent a salátához keverünk. A napraforgómagot serpenyőben, zsiradék hozzáadása nélkül, arany-barnára pirítjuk. Végül ízesítésként a salátára szórjuk.

## Rucolás radicchio saláta

### Hozzávalók 6 személyre:

1 marék dióbél, 1 gránátalma, rucola 6 személyre, radicchio saláta 6 személyre, 1 fej mogoróhagyma (salotte), vagy egy kis fej vöröshagyma, 3 evőkanál VOM FASS Málnás Waldburg Balsam, 6 evőkanál VOM FASS „Madonia” extra szűz olívaolaj, só, bors, cukor



### Elkészítés:

A felaprított diót serpenyőben, olaj nélkül, óvatosan arany-barna színűre pirítjuk. Félre tesszük és hagyjuk lehűlni. A gránátalmát félbe vágjuk,

egy tányérban a vágott felületére állítjuk és minden irányból enyhén megnyomkodjuk. Ezáltal a szemek elválnak a hústól. A maradékot egy kiskanállal óvatosan kikaparjuk. A vinaigrette öntetéhez a mogoróhagymát kis kockákra vágjuk. A málnás Waldburg Balsamot összekeverjük a fűszerekkel és az olíva olajat lassan, keverés mellett hozzáöntjük. Hozzákeverjük a hagymát és gránátalmaszemeket is. Egy nagy salátás tálban összekeverjük a rucola és a radicchio salátát a vinaigrette mártással. Rászórjuk a pirított diót és tálaljuk.

### Saláta dressing:



### Omega 3, 6, 9 dressing:

15 ml citromos olíva olaj VOM FASS  
20 ml mandula olaj VOM FASS  
5 ml tökmagolaj VOM FASS  
10 ml lenolaj VOM FASS  
30 ml modenai balsamecet VOM FASS

### Francia dressing

4 teáskanál dijoni mustár  
40 ml „Santini” olívaolaj VOM FASS  
15 ml fehér borecet VOM FASS  
40 ml zöldségleves lé (hideg)

### Gyümölcs dressing

4 evőkanál málnás balsamecet VOM FASS  
3 evőkanál szőlős balsamecet VOM FASS  
6 evőkanál „Madonia” szicíliai olíva olaj VOM FASS  
1 tk méz

### Wellness dressing

20 ml szőlőmag olaj VOM FASS  
15 ml bogáncs olaj VOM FASS  
15 ml sörös balsamecet VOM FASS  
15 ml almás balsamecet VOM FASS

### Almás-citromos dressing

- 2 evőkanál WALDBURG Star almaecet
- 3 evőkanál Pepone extra szűz olívaolaj VOM FASS
- 1 teáskanál mustár
- néhány csepp citromos extra szűz olíva VOM FASS
- 1 teáskanál zöldfűszer



## Zöldséges bárány

### Hozzávalók 4 személyre:

1-1 ½ kg bárányhús, 1kg burgonya, ½ kg sárgarépa, 2-3 vöröshagyma, 3 szál póréhagyma, 500g paszternák, 2-3 gerezd fokhagyma, 1l vörösbor (pl. VOM FASS Tempranillo D.O. Vino Tinto), ½ l húsleves lé, 3 evőkanál VOM FASS „Santini” extra szűz olívaolaj, 2 evőkanál VOM FASS rozmaringos olíva olaj, 4-5 babérlevél, 2-3 szál kakukkfű és rozmaring, só, bors, paprika.



### Elkészítés:

A húst megmossuk, majd kockára vágjuk. A megtisztított burgonyát és a hagymát negyedeljük. A megtisztított sárgarépát vastagon felszeleljük. A paszternákot vékonyan meghámozzuk és felkockázzuk. A húst adagolva megpirítjuk az olíván, majd hozzáadjuk a zöldségeket és hozzáöntjük a húsleves lé és a vörösbor felét. Adjuk hozzá a fűszernövényeket is, fedjük le, majd előmelegített sütőben (140°C) egy órán át süssük. Adjuk hozzá a bor és a húsleves levének maradékát és további 2 órán át pároljuk. A finom szaftot fehér kenyérral kitunkolhatjuk.

### Borajánlás:

Vörösbor, pl. VOM FASS Valpolicella Class. Superiore „Le Bine“, Campagnola

## Andalúz hús-golyók paradicsomszószban



### Hozzávalók 4 személyre:

500g darált marhahús, 100ml vörösbor (pl. VOM FASS kimért Tempranillo), 2 evőkanál VOM FASS Sherry de Jerez Cream, 200g

kockára vágott fehér kenyér,

1 tojás, 50g apróra vágott olíva, 100g kockára vágott kecskesajt, 2 evőkanál píniamag, 1 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 5 evőkanál VOM FASS „Don Carlos” extra szűz olíva olaj, só, frissen őrölt bors, 1 késhegynyi kömény, 2 babérlevél  
A szószhoz: 750g érett paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, 1 fej vöröshagyma, 3 evőkanál VOM FASS „Don Carlos” extra szűz olíva olaj, só, frissen őrölt bors, 4 evőkanál VOM FASS Sherry de Jerez Amontillado medium, 1 szál rozmaring.

### Elkészítés:

A kenyérkockákat borba és sherrybe áztatjuk. A píniamagokat óvatosan, zsiradék nélkül megpirítjuk. A hagymát és a fokhagymát apróra vágjuk. A húsból és a felsorolt hozzávalókból egyenletes masszát gyúrunk, fűszerezzük, majd golyókat formázunk. A babérlevéllel olíva olajban kisütjük őket, majd melegen tartjuk. A paradicsomot meghámozzuk és apróra vágjuk. A felvágott fokhagymát és a hagymát olíva olajban, üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a paradicsomot és darabos szósszá főzzük. Fűszerezés után hozzáadjuk a hús-golyókat és fehér kenyérral tálaljuk.

### Borajánlás:

Vörösbor, pl. VOM FASS De Muller Cabernet Sauvignon

## Kacsamell ribizlivel



### Hozzávalók 4 személyre:

800g kacsamell, 2 evőkanál VOM FASS „Pepone” extra szűz olíva olaj, só, frissen őrölt bors, 100ml zöldségleves leve, 80ml VOM FASS Crème de Cassis, 80ml VOM FASS Waldburg Balsam Cassis, kevés vaj, alufólia

### Elkészítés:

A kacsamell bőrét keresztirányokban bevagdaltuk, mindkét oldalát besózzuk, borsozzuk és a bőrös oldalát forró olívában, hirtelen megpirítjuk. A másik oldalt is három percig pirítjuk, majd alufóliában, 180°C-os sütőben, 15 percig sütjük. Utána 5 percig az alufóliában hagyva

pihentetjük. A megmaradt sütőolajat felöntjük a zölségleges levével és felforraltjuk. A Crème de Cassis likőrrel és a Waldburg Balsam Cassis-al sűrűre főzzük. A szószhoz keverjük a vaját és felszeletelt kacsamellre téve, tálaljuk.

#### Borajánlás:

Rozé bor, pl. VOM FASS Flor de Merlot, Rosé, Bodegas Laus

### Champignongombás csirkecsíkok

#### Hozzávalók 4 személyre:

500g csirkemell, 500g  
Champignon gomba, 2 fej  
vöröshagyma, 1/8 l fehérbor (pl.  
VOM FASS kimért Trebbiano), 1  
pohár tejszín, 2 evőkanál VOM  
FASS földimogyoró olaj, só,  
frissen őrölt bors, paprika, curry.



#### Elkészítés:

A csirkemellet vékony csíkokra vágjuk és a földimogyoró olajban megpirítjuk, majd a felvágott hagymával együtt röviden tovább sütjük. A fehérbort hozzáadva, sózzuk, borsozzuk és 10 percig rotyogtatjuk. A megmosott, tisztított, felvágott gombát is hozzáadjuk. Felöntjük ¼ l vízzel és tovább főzzük. Végül hozzáadjuk a tejszínt és a paprikával, curryvel fűszerezzük.

#### Borajánlás:

Fehérbor, pl. VOM FASS Pinot Grigio, Bidoli

### Spanyol zöldséges hal

#### Hozzávalók 4 személyre:

400g paradicsom, 1 zöld és 1 piros paprika, 400g burgonya, 2 fej  
vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2-3 evőkanál VOM FASS „Don  
Carlos” extra szűz olívaolaj, 1kg halfilé, só, bors, petrezselyem, 2  
babérlevél, ¼ l fehérbor (pl. VOM FASS Chardonnay del Veneto)

#### Elkészítés:

A megmosott paradicsomot negyedeljük. A megmosott paprikát kimagozzuk és csíkokra vágjuk. A megtisztított burgonyából vékony szeleteket gyalulunk. A zöldségeket és az apróra vágott fokhagymát és vöröshagymát egy tálban, sóval borssal és finomra vágott petrezselyemmel, valamint az olívaolajjal óvatosan elkeverjük. A halfilét kb. 5cm-es darbokra vágjuk. A bekevert zöldség egyik felét egy tűzálló edénybe tesszük és a halat egyenletesen elosztjuk rajta. A maradék zölséget a tetejére tesszük. Babérlevelet teszünk rá és ráöntjük a fehérbort. Letakarva 200°C-ra előmelegített sütőben, kb. 25 percig pároljuk. Ezután 175°C-on további 15 percig a sütőben hagyjuk. Tálalás előtt beszórjuk petrezselyemmel.



#### Borajánlás:

Fehérbor, pl. VOM FASS Blanc Pescador, Castillo Perelada

### Garnélás tőkehal

#### Hozzávalók 4 személyre:

500g tőkehal (vagy más halfilé), 400g garnélarák, 1 csomag zöldhagyma,  
250g friss lágy sajt (pl. mascarpone), 200g tejföl, 1 nagy csomag kapor,  
petrezselyem, 1-2 evőkanál VOM FASS Waldburg Balsam Calamansi, só,  
bors, VOM FASS „Agora” extra szűz olíva olaj



#### Elkészítés:

A halfilét megmossuk és lecsöpögtetjük, majd kockákra vágjuk. A garnélát szintén megmossuk, lecsöpögtetjük. A friss sajtot és a tejfölt jól befűszerezve (lehet csípős) összekeverjük a fűszernövényekkel és a



hagymával. Alufóliát kb. 40x40cm-es darabokra vágunk. Kettőt egymásra téve, bekenjük olívával. Elosztva rátesszük a halat és a garnélát, majd a szószból gazdagon rákanalazunk. Zárt csomagokat készítünk, amit 200°C-ra előmelegített sütőben, 20 percig sütünk. Lezárva tányérra tesszük és csak tálaláskor nyitjuk ki. Bagette-el kínáljuk.

### Pisztráng fokhagymakéregben, kapribogyós vörösbormártással



#### Hozzávalók 4 személyre:

A *pisztránghoz*: 4 kisebb pisztráng, 4 apróra vágott fokhagyma gerezd, 50g vaj, 1-2 evőkanál VOM FASS „Madonia” extra szűz olívaolaj, 2-3 evőkanál apróra vágott petrezselyem, friss zsemle-

morzsa, némi só A *szószhoz*: 1l erőteljes vörösbor (pl. VOM FASS kimért Rosso Primitivo del Salento), 2 evőkanál VOM FASS fokhagymás extra szűz olívaolaj, 1 fej vöröshagyma, apróra vágott zöldhagyma, babyrépa, zellerlevél, 50ml VOM FASS Crème de Cassis, 125g vaj, 4-5 evőkanál Capri bogyó, só, frissen őrölt bors.

#### Elkészítés:

A hagymát és a zöldséget a fokhagymás olíva olajban, megpároljuk és felöntjük a vörösborral és a Cassis likőrrel. Rotyogtatva sűrűre főzzük, míg kb. az ¼-e elfő. Utána pürésítjük, fűszerezzük, majd lassú tűzön hozzákeverjük a vaját. A szószot leszűrjük és felmelegítve hozzáadjuk a Capri bogyót, majd félre tesszük. A fokhagymát 50g vajban és olíva olajban pároljuk. Zsemlemorzsaival és petrezselyemmel összekeverjük. A megtisztított, szárazra törölt pisztrángra kenjük, majd egy olívaolajjal bekent sütőtepsiben, 180°C-os sütőben, 15-20 percig sütjük. A szószot tálaláskor, külön szervírozzuk.

#### Borajánlás:

Vörösbor, VOM FASS Chablis AC, Albert Bichot, Burgund/Frankreich



## Desszertek:

### Csokoládé Mousse

#### Hozzávalók 4 személyre:

200g csokoládé, 50g vaj, 3 evőkanál cukor, 4 tojás, 125ml VOM FASS narancslikőr, 250ml tejszín

#### Elkészítés:

A csokoládét, a vajat és a cukrot vízfürdőben összeolvasztjuk. A tojás sárgáját felverjük a narancslikőrrel, és óvatosan hozzákeverjük a csokoládé krémhez. A tojás fehérjéből, és a tejszínből kemény habot verünk. A habokat felváltva óvatosan a csokikrémhez keverjük. Lehűtve tálaljuk.

#### Borajánlás:

Édes fehérbor, pl. VOM FASS Muscat de Rivesaltes, Croix-Milhas



### Mangós Tiramisu



#### Hozzávalók 4 személyre:

500g Cantuccini (olasz mandulás sütemény), 2 érett mangó, 400g joghurt, 300g Mascarpone, 250ml VOM FASS Mangolimes likőr, 200g mandulabél, 4 evőkanál méz, néhány mentalevél

#### Elkészítés:

A Cantuccini-t durva darabokra aprítjuk. A mandulát zsíradék nélkül, egy serpenyőben óvatosan, hogy ne barnuljon meg, megpirítjuk. Leöntjük mézzel és hagyjuk kihűlni.

Meghámozzuk a mangókat és kis

darabokra vágjuk. A joghurtot és a Mascarpone-t némi mangolimes-el simára keverjük. A szétört Cantuccini egy részét egy tálba tesszük és mangolimes-el beszórtuk. Krémmel betérítjük, majd mangódarabokat

teszünk rá. Megismételve újabb réteget készítünk, ami krémmel végződik. A krémre szórjuk a mandulabelet és mentalevéllel díszítjük.

#### Italajánlás:

Bármelyik VOM FASS Cognac

### Grappa-Creme

#### Hozzávalók 4 személyre:

100g Amarettini (olasz keksz), 15g vaj, 125g tejszín, 250g Mascarpone, 250g tejföl, 50g cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 60ml VOM FASS Amaretto (mandulalikőr), 20ml VOM FASS Grappa Moscato (a tejetjére hintjük)

#### Elkészítés:

Az Amarettini-t mixerben összetörjük. A vajat felolvasztjuk és megpirítjuk benne az összetört Amarettini-t, majd hagyjuk lehűlni. A Mascarpone-t, a tejfölt cukorral, vaníliás cukorral és az Amaretto-val összekeverjük. A felvert tejszínt is hozzáadjuk. A krém 1/3-át egy tálba tesszük, majd az Amarettini- morzsa 1/3-át rászórjuk és meghintjük grappával. További két ilyen réteget képezünk és jól lehűtve tálaljuk.

#### Italajánlás:

VOM FASS Grappa Moscato



VOM FASS -

Szeretettel, az élvezetekben talált örömmel,  
közben másoknak is örömet szerezve  
bevásárolni!

Sikerünk jelentős részének az az előzménye, hogy értékes termékeket, csak válogatott termelőkkel gyártatunk. Csak a legjobb termelők tudják, a legértékesebb natúrtermékekkel szemben támasztott, magas elvárásainakat teljesíteni. Nemes termőhelyek, a növények, a gyümölcsök optimális ápolása, természetes eljárások bevonásával. Kímélő szüretelés és feldolgozás, a terméknek megfelelő tárolás, csak néhány a fontos szempontok közül. Végül is csak a minőség számít! Filozófiánk eredményei, a többszörösen díjazott és kitüntetett VOM FASS termékek.

**Impresszum:**

Kiadják: a magyarországi VOM FASS partnerüzletek

Eredeti változat: VOM FASS AG, Am Langholz 17, D-88289 Waldburg

[www.vomfass.com](http://www.vomfass.com)

Nyomtatás:

Receptek: VOM FASS AG és partnerei

Képek: VOM FASS AG képtárház

További információk a VOM FASS üzletekben:

VOM FASS Pest

1137 Budapest

Szent István park 20/A

Telefon: +36-1-7874828

E-mail: [info@vomfass.hu](mailto:info@vomfass.hu)

Internet: [www.vomfass.hu](http://www.vomfass.hu)

VOM FASS Buda

1036 Budapest

Bécsi út 65.

Telefon: +36-1-3871683

E-mail: [info@vomfassbuda.hu](mailto:info@vomfassbuda.hu)

Internet: [www.vomfassbuda.hu](http://www.vomfassbuda.hu)