



# Dessert-Kreationen

Lecker kann so leicht sein





### Vorfreude auf's Genießen

## Eine Mousse für Ihre Küche

Unsere FEMTORP® Dessertpulver sind echte Allrounder, die so schnell nichts erschüttern kann! Ob Saft, Alkohol, Joghurt oder Kaffee einen Teil des Wassers ersetzt – die FEMTORP® Mousse macht in jedem neuen Gewand eine gute Figur! Mit frischen Zutaten garniert oder geschichtet, sind unzählige Dessertvarianten möglich – Ihren kreativen Ideen sind keine Grenzen gesetzt.

Übrigens: Auch als Kuchenfüllung oder Tortencreme punktet unsere Mousse in Ihrer Küche und bei Ihren Gästen.

- Sie möchten Ihrem Dessert eine säuerliche Note verleihen? Kein Problem – ersetzen Sie doch einfach bei der Zubereitung bis zu 50 % des Wassers durch Joghurt!
- Kalter Kaffee muss nicht von gestern sein – die Dosierung von 20 % bis 50 % ergibt eine Mousse mit leichter bis kräftiger Kaffeernote, die mit unseren Klassikern bestens harmoniert!
- Obstgarten mal anders – kombinieren Sie unsere Mousse, egal ob klassisch, fruchtig oder individuell, mit saisonalem Obst oder nehmen Sie bis zu 50 % Fruchtsaft zur Zubereitung.
- Auch ein „beschwipstes“ Dessert ist möglich – Liköre aller Art mit einer Dosierung von bis zu 50 % lassen unseren Mousse-Produkten nicht die Luft ausgehen!

**Übrigens:** Alle FEMTORP® Produkte sind glutenfrei und mit Rindergelatine.



So lecker kann Cracker sein

## Tomaten-Pestomousse-Türmchen

Frisches Pesto und getrocknete Tomaten bringen einen Happen Italien auf den Teller – hier ist Hochstapeln gern gesehen.

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Culinaire
- 1 L kaltes Wasser
- 100 g Basilikumpesto
- Tomaten
- Zucker
- Olivenöl
- Cracker

### Zubereitung

- 1 Tomaten waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden. Diese auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
- 2 Tomatenscheiben mit Zucker bestreuen und im Ofen bei 60-70 °C (Umluft) ca. 3-4 Stunden trocknen, anschließend abkühlen lassen.
- 3 FEMTORP® Mousse Culinaire nach Packungsanweisung zubereiten und für 3 Minuten aufschlagen. Basilikumpesto unter die Mousse rühren, bis eine homogene Masse entsteht und in einen Spritzbeutel füllen.
- 4 Cracker als Boden der Türmchen einsetzen und mit der Pestomousse garnieren. Abwechselnd Tomatenscheiben und Mousse auftürmen, mit frischem Basilikum garnieren und für ca. 4 Stunden in die Kühlung stellen.





### Tipp:

Tauscht man den Bananensaft gegen Birnensaft aus, erhält man ein Dessert à la Birne Helene. Köstlich in Kombination mit karamellisierten Birnenstückchen und Schokosplits!

### Ohne Stiel aber mit Stil

## Bananen-Schoko-Mousse

Schokobananen am Stiel sind auf den Jahrmärkten nicht mehr wegzudenken – mit unserer Mousse au Chocolat und frischer Banane begeistern Sie Ihre Gäste auch zu Hause!

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse au Chocolat
- 200 ml kaltes Wasser
- 800 ml Bananensaft
- Frische Bananen
- Schokosplits

### Zubereitung

- 1 FEMTORP® Mousse au Chocolat mit 800 ml Bananensaft und 200 ml kaltem Wasser nach Packungsanweisung aufschlagen.
- 2 Bananen in Scheiben schneiden und abwechselnd mit der Mousse schichten.
- 3 Mit Bananenscheiben und Schokosplits garnieren.





## Fruchtiges Kunstwerk in Öl

# Basilikum-Erdbeer-Mousse

Fruchtig-süße Erdbeer-Mousse trifft auf würziges Basilikum und begeistert damit alle, die gerne anspruchsvoll genießen.

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Erdbeere
- 850 ml kaltes Wasser
- 150 ml Basilikum-Öl
- Frisches Basilikum

### Zubereitung

- 1 850 ml kaltes Wasser mit 150 ml Basilikum-Öl verrühren.
- 2 FEMTORP® Mousse Erdbeere mit dem Wasser-Öl-Gemisch nach Packungsanweisung zubereiten.
- 3 Mit Hilfe eines Spritzbeutels in kleine Dessertschälchen füllen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.



### Tipp:

Mit frischen Erdbeeren geschichtet wird dieses Dessert zum wahren Erdbeer-Traum





### Tipp:

Calvados oder Rumrosinen kreieren Genussmomente für „große“ Genießer!

### Weihnachten zum Löffeln

## Bratapfel-Schichtdessert mit Mousse Vanille

Das klassische Winterdessert in kalter Form – mit und ohne Rosinen ein Genuss!

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Vanille
- 800 ml kaltes Wasser
- 200 ml Apfelsaft
- Spekulatius
- Karamellierte Apfelstücke oder Apfelmus
- Gewürze (Anis, Zimt)

### Zubereitung

- 1 FEMTORP® Mousse Vanille mit 800 ml Wasser und 200 ml Apfelsaft nach Packungsanweisung aufschlagen. Nach Belieben mit Zimt und Anis würzen.
- 2 Spekulatius grob zerbröseln und auf den Boden der Dessertgläser füllen.
- 3 Apfel-Vanille-Mousse und karamellierte Apfelstücke oder Apfelmus abwechselnd darauf schichten. Mit Zimt und Keksbröseln bestreuen.





Das riecht nach Genuss

## Café au Lait mit Mousse Vanille

Kalter Kaffee muss nicht von gestern sein – durch die Zugabe bekommt man eine Kaffee-Mousse mit leichten bis kräftigen Röstaromen, je nach Geschmack!

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Vanille
- 700 ml kaltes Wasser
- 300 ml gekühlter Kaffee
- Löffelbiskuits
- Kakaopulver zum Garnieren

### Zubereitung

- 1 Löffelbiskuits mit etwas Kaffee beträufeln.
- 2 700 ml Wasser und 300 ml gekühlten Kaffee vermischen.
- 3 FEMTORP® Mousse Vanille mit dem Wasser-Kaffee-Mix nach Packungsanweisung aufschlagen.
- 4 Abwechselnd Mousse und Biskuits in kleine Dessertgläser schichten und mit Kakaopulver verzieren.





### Tipp:

Mit Joghurt als Basis bekommt der Himbeer-Traum eine fein säuerliche Note und ist weniger süß. Kleine Baiserstreusel können dann als Topping genutzt werden.

### Schmeckt HIMmlisch

## Himbeer-Traum

Eine fruchtig lockere Himbeer-Mousse mit frischen Früchten und Baiser-Basis lockt nicht nur kleine Schleckermäuler auf den Plan.

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Himbeere
- 1 L kaltes Wasser
- Frische Himbeeren
- Baiser

### Zubereitung

- 1 FEMTORP® Mousse Himbeere nach Packungsanweisung zubereiten.
- 2 Baiser zerbröseln und auf den Boden geeigneter Dessertschälchen geben.
- 3 Mit Hilfe eines Spritzbeutels die Mousse darauf anrichten und mit frischen Früchten garnieren.





## Sommer zum Löffeln

# Joghurt-Zitronen-Mousse

Ein herrlich frisches Sommerdessert – nicht zu süß und nicht zu sauer schmeckt dieses Dessert kleinen Schleckermäulern und großen Genießern.

## Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Zitrone
- 500 ml Naturjoghurt 3,5 %
- 500 ml kaltes Wasser
- Löffelbiskuits

## Zubereitung

- 1** FEMTORP® Mousse Zitrone mit 500 ml kaltem Wasser und 500 ml Naturjoghurt nach Packungsanweisung aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben.
- 2** Löffelbiskuits zerkleinern und den Boden der Dessertschälchen damit bedecken.
- 3** Anschließend die Joghurt-Zitronen-Mousse mit Hilfe des Spritzbeutels aufdressieren. Garniert werden kann mit Zitronenmelisse oder feinen Kekskrümeln.



### Tipp:

Mit einer Schicht Lemon Curd bekommt das Dessert einen zusätzlich zitronig frischen Kick





### Tipp:

Eine Schicht Keksbrösel sorgt für den extra Crunch!

### Schichtarbeit mal anders

## Kürbis-Mousse-Dessert

Vanille und Kürbis ergeben mit etwas Zimt und ein paar Nüssen ein wunderbares Dessert, das nicht nur im Herbst die Herzen der Dessert-Liebhaber höher schlagen lässt.

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Vanille
- 1 L kaltes Wasser
- 1 Hokkaido Kürbis
- Orangensaft
- Ahornsirup
- Zimt
- Nüsse

### Zubereitung

- 1 Den Hokkaido halbieren, entkernen und im Ofen backen. Anschließend zerkleinern und mit Orangensaft, Ahornsirup und etwas Zimt pürieren.
- 2 FEMTORP® Mousse Vanille nach Packungsanweisung zubereiten.
- 3 Nüsse zerkleinern, anrösten und mit Ahornsirup und Zimt karamellisieren.
- 4 Die Mousse und das Kürbispüree abwechselnd in kleine Dessertgläser schichten und mit den karamellisierten Nüssen garnieren.





### Einfach mal blau machen

## Mousse Blaubeere mit weißer Schokolade

Die süße, weiße Schokolade kombiniert mit frischen Blaubeeren garantiert Gaumenfreuden bei Groß und Klein.

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Blaubeere
- 1 L kaltes Wasser
- Weiße Schokolade
- Frische Blaubeeren

### Zubereitung

- 1 FEMTORP® Mousse Blaubeere nach Packungsanweisung zubereiten.
- 2 Weiße Schokolade raspeln, Blaubeeren halbieren, vermengen und den Boden passender Dessertschälchen damit bedecken.
- 3 Die Mousse darüber geben und mit weißen Schokoraspeln bestreuen.



### Tipp:

Ersetzt man die Hälfte des Wasser durch Naturjoghurt, ergibt das eine fein säuerliche Geschmackskomponente. Ein Topping aus Blaueermarmelade macht es noch fruchtiger.





### Tipp:

Außerhalb der Saison können auch eingemachte Pflaumen aus dem Glas verwendet werden. Diese einfach mit Anis und Zimt würzen und mit Stärke andicken.

## Pfläumchen-Träumchen

# Mousse Vanille mit beschwipsten Pflaumen

Die klassische Vanille wird mit einem Schuss Amaretto und frischen Pflaumen zum herbstlichen Nachtisch. Ein Dessert für große Genießer!

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Vanille
- 850 ml kaltes Wasser
- 150 ml Amaretto
- Pflaumen
- Spekulatius oder Vanillekipferl
- Nüsse, Rosinen, Karamell o. ä

### Zubereitung

- 1 850 ml Wasser mit 150 ml Amaretto mischen.
- 2 FEMTORP® Mousse Vanille mit dem verdünnten Amaretto nach Packungsanweisung aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.
- 3 Frische Pflaumen mit Zucker karamellisieren, mit Amaretto oder Pflaumensaft ablöschen und kaltstellen.
- 4 Den Boden der Dessertgläser mit zerstoßenen Keksen bedecken, anschließend abwechselnd Mousse und Pflaumen schichten und kühl stellen.
- 5 Vor dem Servieren mit Nüssen, Rosinen oder Karamell garnieren.





## Beschwipster Gruß aus der Küche

# Pfefferminz-Mousse mit Umdrehung

Nicht nur nach acht Uhr ein Genuss: Unsere klassische Mousse au Chocolat zusammen mit flüssiger Pfefferminze! Eine altbekannte Kombination in neuer, luftiger Form.

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse au Chocolat
- 700 ml kaltes Wasser
- 300 ml Pfefferminzlikör
- Raspelschokolade
- Mini-Marshmallows
- Minzblätter zum Dekorieren

### Zubereitung

- 1 700 ml Wasser mit 300 ml Pfefferminzlikör verrühren.
- 2 FEMTORP® Mousse au Chocolat gut unter den verdünnten Likör mischen und quellen lassen.
- 3 100 g Raspelschokolade zur Pulver-Likör-Mischung hinzugeben, nach Packungsanweisung aufschlagen und anschließend kaltstellen.
- 4 Die fertige Pfefferminz-Mousse portionieren und mit Mini-Marshmallows als Topping garnieren. Vor dem Anrichten mit frischen Minzblättern dekorieren.



### Tipp:

Mit Pfefferminzsirup wird es auch für die „kleinen“ Gäste ein Genuss.





### Tipp:

Mit frischen Himbeeren und FEMTORP® Mousse Vanille kreiert man ein Dessert à la Pfirsich Melba. Für die großen Genießer kann auch ein Schluck Pfirsichlikör zum Verfeinern hinzu gegeben werden!



## An und Pfirsich Müsli

# Summer Feeling-Dessert

Frischer Pfirsich trifft auf Mousse Neutral und zaubert daraus ein sommerliches Dessert.

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse Neutral
- 1 L kaltes Wasser
- Pfirsiche (frisch oder aus der Dose)
- Knuspermüsli

### Zubereitung

- 1 FEMTORP® Mousse Neutral nach Packungsanweisung aufschlagen.
- 2 Pfirsiche klein schneiden, pürieren und den Boden passender Dessertgläser füllen.
- 3 Mit Hilfe eines Spritzbeutel die Mousse Neutral aufdressieren und mit Knuspermüsli und Pfirsichspalten garnieren.



Sommer, Sonne, Kokos

## Weißer Ananas-Traum

Lockere Schokoladenmousse, frische Frucht und Kokosnuss – schon wähnt man sich mit diesem sommerlichen Dessert in der Karibik.

### Zutaten

- 1 Btl. FEMTORP® Mousse weiße Schokolade
- Schlagsahne
- 1 L kaltes Wasser
- Kokosraspel
- Frische Ananas

### Zubereitung

- 1 FEMTORP® Mousse weiße Schokolade nach Packungsanweisung zubereiten.
- 2 Ananas in kleine Stücke schneiden und abwechselnd mit der Mousse in die Dessertschalen füllen.
- 3 Mit Schlagsahne und Kokosraspel garnieren.



### Tipp:

Ersetzen Sie einen Teil des Wassers durch Ananassaft – je nach Geschmack kann bis zu 50 % dosiert werden.

Eine Piña Colada zum Löffeln für Groß und Klein!





**FEMTORP® - eine Marke der  
Th. Geyer Ingredients GmbH & Co. KG**

Im Wesertal 11 - D-37671 Hörter  
Tel.: +49 5531 7045-0  
Fax: +49 5531 7045-200

[femtorp@thgeyer.de](mailto:femtorp@thgeyer.de)  
[www.femtorp.com](http://www.femtorp.com)

