

Betty Bossi



Dessertglas doppelstöckig, 2 dl - 2 Stk.
Verrine à desserts, deux compartiments, 2dl en duo
Dessert glass, two-tier, 200 ml - 2 pcs
Dessert al bicchiere a due piani, 200 ml - 2 pz.
Copa de postre de doble nivel, 200 ml - 2 uds.

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses
et découvrir de délicieuses recettes:

Find out more about our clever products
& discover delicious recipes:

Obtenga más información sobre nuestros ingeniosos productos
y descubra deliciosas recetas:

Per saperne di più sulle nostre idee geniali
e scoprire deliziose ricette:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org



Swiss
Design

PRC

Nr. 25858
März 2022

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

www.bettybossi.ch
Telefon +41 (0) 44 209 19 29

DE

Grüezi

Diese Dessertgläser bereiten doppelt Freude und maximalen Genuss: Der Deckel kann entweder als separater Behälter für ein knuspriges Topping, frische Früchte oder eine Sauce benutzt werden oder aber zum Abdecken der Köstlichkeiten. Geeignet auch für Tiefkühler und Backofen.

Himbeer - Quarkcreme

15 Min. + 30 Min. ziehen lassen
Für 4 Dessertgläser doppelstöckig

250 g	Himbeeren	Himbeeren mit Puderzucker und
1 EL	Puderzucker	Himbeergeist mischen,
1 EL	Himbeergeist	zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.
250 g	Himbeeren	Himbeeren mit Puderzucker und
3 EL	Puderzucker	Vanille pürieren, eutl. durch ein Sieb
¼ TL	gemahlene	in eine Schüssel streichen. Quark
	Vanillestängel	und Puderzucker verrühren, mit den
250 g	Halbfettquark	Himbeeren und dem Himbeerpüree
1 EL	Puderzucker	in den Gläsern anrichten.
50 g	dunkle Schoko-	Schokolade fein hacken. Rahm in
	lade	einer Pfanne aufkochen. Pfanne von
¾ dl	Vollrahm	der Platte nehmen, Schokolade
		beigeben, verrühren, bis die
		Schokolade geschmolzen ist.
		Schokoladesauce zu der
		Himbeer-Quarkcreme servieren.

pro Portion: 256 kcal, F 9 g, Kh 28 g, E 9,5 g

Reinigung

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

FR

Bonjour

Ces jolies verrines à desserts font doublement plaisir: le compartiment supérieur peut être utilisé soit comme contenant séparé pour accueillir un topping croustillant, des fruits frais, un coulis ou une sauce, soit en guise de couvercle. Convient également au four et au congélateur.

Crème séré-framboise

15 min + 30 min de macération
Pour 4 verrines à desserts, deux compartiments

250 g	de framboises	Mélanger les framboises avec le
1 c.s.	de sucre glace	sucre glace et l'eau-de-vie, laisser
1 c.s.	d'eau-de-vie	macérer env. 30 min à couvert.
	de framboise	
250 g	de framboises	Mixer les framboises avec le sucre
3 c.s.	de sucre glace	glace et la vanille, passer évent. au
¼ c.c.	de gousse de	tamis dans un bol. Mélanger le séré
	vanille moulue	et le sucre glace, dresser dans les
250 g	de séré demi-gras	verrines avec les framboises
1 c.s.	de sucre glace	macérées et le coulis.
50 g	de chocolat noir	Hacher finement le chocolat. Porter
¾ de dl	de crème entière	la crème à ébullition dans une
		casserole. Éloigner du feu, ajouter le
		chocolat, remuer jusqu'à ce que le
		chocolat soit fondu. Servir la sauce
		au chocolat avec la crème
		séré-framboise.

Portion: 256 kcal, lip 9 g, glu 28 g, pro 9,5 g

Nettoyage

Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

EN

Hello

These dessert glasses serve up double the delight and maximum enjoyment: The lid can be used to cover the sweet treats or as a separate container for a crunchy topping, fresh fruit, or sauce. Also oven- and freezer-safe.

Raspberry and quark cream

Prep time: 15 min. Macerating time: 30 mins.
For 4 two-tier dessert glasses

250 g	raspberries	Mix together the raspberries with the icing sugar and raspberry brandy. Cover and leave to macerate for approx. 30 mins.
1 tbsp	icing sugar	
1 tbsp	raspberry brandy	
250 g	raspberries	Puree the raspberries with the icing sugar and vanilla, then strain through a sieve into a bowl, if preferred. Whisk the quark and icing sugar, then serve in the glasses with the raspberries and raspberry puree.
3 tbsp	icing sugar	
¼ tsp	ground vanilla seeds from a pod	
250 g	half-fat quark	
1 tbsp	icing sugar	
50 g	dark chocolate	Chop the chocolate into small pieces. Bring the cream to the boil in a saucepan. Remove the pan from the hob, add the chocolate, and stir until the chocolate has melted. Serve the chocolate sauce with the raspberry and quark cream.
75 ml	full-fat cream	

Per portion: 256 kcal, 9 g fat, 28 g carbohydrates, 9.5 g protein

Cleaning

Dishwasher safe. Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

IT

Ciao

Questo dessert al bicchiere è un concentrato di puro piacere e di bontà al quadrato: il coperchio può essere riempito a parte con un topping croccante, frutta fresca o una salsa oppure può essere utilizzato per coprire questo raffinato dolce. Adatto anche a congelatore e forno.

Crema al quark ai lamponi

15 min. + 30 min. di infusione
Per 4 dessert al bicchiere a due piani

250 g	di lamponi	Mescolare i lamponi con lo zucchero a velo e il distillato di lamponi, coprire il tutto e lasciare in infusione per ca. 30 minuti.
1 cucchiaio	di zucchero a velo	
1 cucchiaio	di distillato di lamponi	
250 g	di lamponi	Ridurre in purea i lamponi con lo zucchero a velo e la vaniglia ed eventualmente versare il composto in una ciotola filtrandolo con un colino. Amalgamare il quark e lo zucchero a velo e disporre il composto nei vasetti insieme ai lamponi e alla purea di lamponi.
3 cucchiaini	di zucchero a velo	
¼ di	di cucchiaino di baccello di vaniglia macinato	
250 g	di quark semigrasso	
1 cucchiaio	di zucchero a velo	
50 g	di cioccolato fondente	Tritare finemente il cioccolato. In una padella, portare a ebollizione la panna. Togliere la padella dal fuoco, aggiungere il cioccolato e amalgamare finché non si sarà sciolto. Servire la salsa al cioccolato sulla crema al quark ai lamponi.
¾ dl	di panna intera	

A porzione: 256 kcal, grassi 9 g, carboidrati 28 g, proteine 9,5 g

Pulizia

Lavabile in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, pulire con acqua calda e detersivo. Non utilizzare agenti abrasivi, detersivi aggressivi o paglietta.

ES

¡Hola!

Estas copas de postre proporcionan un doble placer y el máximo disfrute: La tapa puede utilizarse como recipiente independiente para una cobertura crujiente, fruta fresca o una salsa, o para cubrir de la manera que desee sus exquisiteces. También son aptas para el congelador y el horno.

Crema de cuajada y frambuesa

15 min + 30 min de reposo
Para 4 copas de postre de doble nivel

250 g	frambuesas	Mezclar las frambuesas con el azúcar glas y el licorde frambuesa, tapar y dejar en reposo durante unos 30 minutos.
1 cucharada	azúcar glas	
1 cucharada	licor de frambuesa	
250 g	frambuesas	Triturar las frambuesas con azúcar glas y la vainilla, si es necesario pasarlo por un tamiz en un recipiente. Mezclar la cuajada y el azúcar glas con las frambuesas y servir el puré de frambuesas en las copas.
3 cucharadas	azúcar glas	
¼ cda.	la vainilla molida	
250 g	de cuajada semidesnatada	
1 cucharada	azúcar glas	
50 g	chocolate negro	Picar finamente el chocolate. Llevar la nata a ebullición en una sartén. Retirar la sartén del fuego, añadir chocolate, mezclar, hasta que el chocolate se haya derretido. Servir la salsa de chocolate con la crema de cuajada y frambuesa.
aprox. 75 g	nata entera	

Por porción: 256 kcal, gras. 9 g, glúc. 28 g, prot. 9,5 g

Limpieza

Apto para lavavajillas. Antes del primer uso, lávelo con agua tibia y detergente. No utilice productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos.