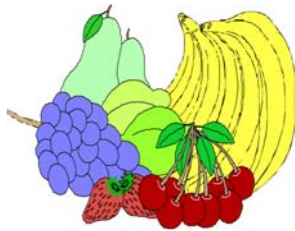


## Desserts



Wenn man schon eine große Kochaktion gestartet hat, empfehle ich immer, daß Dessert nicht zu arbeitsaufwendig zu machen - denn inzwischen hat man auch gegessen und ist sicher ein bisschen müde .....

### Quarkdessert



Pro Person kauft man ein Quarkdessert (gibt's bei Penny und sicher auch bei Neukauf etc.).

Packung öffnen und den Inhalt in ein großes Weinglas oder eine Glasschüssel füllen. Mit ein paar frischen Früchten (z.B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Pfirsich etc. - je nachdem, welche Geschmacksrichtung das Dessert ist) und/oder einem Sahnelecks (Sprühsahne aus der Dose) garnieren.

### Eis mit Sahne

Man kauft eine gute Eissorte (z.B. Mövenpick), schneidet das Eis wie Kuchen in Stücke, gibt es jeweils auf einen Dessertteller oder in eine flache Glasschüssel und garniert es mit ein paar Früchten (z.B. Erdbeeren, Pfirsich, Kirschen) und Sahne (Sprühsahne aus der Dose).

Wenn man Schokoladen- oder Vanilleeis hat, kann man natürlich auch ein paar bunte Streusel oder Schokostreusel drüberstreuen.



### Kuchen / Torte und Kaffee



Wenn man passionierte Kaffeetrinker als Gäste hat, wählt man als Nachtisch am besten Kaffee und Kuchen bzw. Torte.

Es gibt wirklich ganz tolle Kuchen und Torten in den Gefriertruhen der Supermärkte. Diese Produkte muß man meist ein paar Stunden auftauen; nur selten muß man einen Kuchen noch im Backofen erwärmen.

## Käseplatte

Als Nachspeise macht sich auch eine Käseplatte sehr gut.

Für 4 Personen kauft man 4 - 5 Sorten Käse am Stück (am besten 2 Sorten Rohmilchkäse, einen Blauschimmelkäse, einen Ziegenkäse und einen Schafskäse).

Zum Garnieren nimmt man ein paar blaue Trauben und ein bißchen Salzgebäck (Salzstangen, Salzbrezelchen, Fischli etc.).

Das Ganze placiert man auf Blättern von Kopfsalat auf eine Platte, einen größeren Teller oder auf ein Holzbrett.

Dazu reicht man natürlich einen kräftigen trockenen Rotwein - am besten einen Pfälzer Dornfelder oder einen französischen Bordeaux.

