



# Caotina®

## Hausgemachte Glacé am Stil



Du brauchst...

80 g Rahmquark  
(Tipp: für ein leichteres Eis, kann Skyr oder Magerquark verwendet werden)

1 EL Caotina Original, Caotina Blanc oder Caotina Noir Pulver

10 g von der gewünschten extra Zutat (siehe im Rezept-Beschrieb)

So einfach geht's:

Caotina Original

- ♥ Vermische den Quark mit 1 Esslöffel Caotina Original Pulver
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Noir mit dunklen Schokoladensplittern

- ♥ Raffle 10 g dunkle Schokolade in kleine Splitter und vermische diese mit dem Quark und 1 Esslöffel Caotina Noir Pulver.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc mit Vanille

- ♥ Vermische den Quark mit 1 Esslöffel Caotina Blanc Pulver und einer Messerspitze Vanilleextrakt.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc und Mango

- ♥ Schneide 10 g Mango in kleine Stücke und vermische diese mit dem Quark und 1 Esslöffel Caotina Blanc Pulver.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc und Erdbeerconfiture

- ♥ Vermische 10 g Erdbeerconfiture mit dem Quark 1 Esslöffel Caotina Blanc Pulver.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc mit Kokosflocken

- ♥ Vermische 10 g Kokosflocken mit dem Quark und 1 Esslöffel Caotina Blanc Pulver.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc mit dunklen Schokoladensplittern

- ♥ Raffle 10 g dunkle Schokolade in kleine Splitter und vermische diese mit dem Quark und 1 Esslöffel Caotina Noir Pulver.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Caotina Blanc mit karamellisierten Cashewnüssen

- ♥ 10 g Cashewnüsse verkleinern um mit 1 Kaffeelöffel Zucker und 1 Esslöffel Wasser in eine weite Pfanne geben.
- ♥ Bei mittlerer Hitze Zucker langsam schmelzen lassen. Dabei die Pfanne leicht schwenken, um den Zucker gleichmäßig zu verteilen.
- ♥ Sobald der Zucker braun wird, die Masse auf ein Backpapier schütten, auskühlen lassen.
- ♥ Vermische die karamellisierten Nüsse und 1 Esslöffel Caotina Blanc Pulver mit dem Quark.
- ♥ In die gewünschten Glacé-Form füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.