

Italienischer Drink trifft Nachspeise

Sommerliche Dessertkreationen mit Villa Massa Limoncello

Wiesbaden, März 2025 – Die italienische Lebensfreude auf dem Teller – mit Villa Massa Limoncello lassen sich klassische Desserts in raffinierte Geschmackserlebnisse verwandeln. Die erfrischende Zitronennote des Likörs bringt mediterranes Flair in jede Kreation. Perfekt für laue Sommerabende, festliche Anlässe oder als krönender Abschluss eines besonderen Menüs: Das himmlisch luftige Villa Massa Limoncello-Tiramisu und das verführerische Villa Massa Limoncello-Panna-Cotta. Jede Schicht ein Genuss, jeder Bissen eine Reise nach Italien.

Villa Massa Limoncello-Tiramisu – Eine erfrischende Variante des Klassikers

Das klassische Tiramisu bekommt mit Villa Massa Limoncello eine zitronig-frische Note, die es besonders leicht und sommerlich macht. Die Kombination aus cremiger Mascarpone, luftiger Schlagsahne und in Limoncello getränkten Löffelbiskuits sorgt für eine harmonische Balance aus Süße und Frische.



Zutaten:

Für die Creme:

- 500 g Mascarpone
- 100 ml Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb

- 50 ml Villa Massa Limoncello

Für die Schichten:

- 200 g Löffelbiskuits
- 150 ml Villa Massa Limoncello
- 150 ml Wasser
- Zitronenschale (von 1 unbehandelten Zitrone)

Zum Dekorieren:

- Puderzucker
- Zitronenscheiben
- Minzblätter

Zubereitung:

1. Creme vorbereiten:

- Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Eigelb in einer großen Schüssel glatt rühren.
- Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung heben.
- Villa Massa Limoncello hinzufügen und gut verrühren.

2. Löffelbiskuits einweichen:

- Villa Massa Limoncello und Wasser in einer flachen Schale mischen.
- Zitronenschale hinzufügen.
- Löffelbiskuits kurz in die Limoncello-Mischung tauchen, bis sie leicht durchtränkt sind (nicht zu lange, damit sie nicht zu weich werden).

3. Schichten:

- Eine Schicht Löffelbiskuits auf den Boden einer rechteckigen Form legen.
- Die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber verteilen.
- Eine weitere Schicht getränkter Löffelbiskuits darauflegen.
- Mit der restlichen Mascarpone-Creme bedecken.

4. Kühlen:

- Das Tiramisu mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

5. Servieren:

- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
- Mit Zitronenscheiben und Minzblättern garnieren.

Dieses Villa Massa Limoncello-Tiramisu ist ein erfrischendes und leichtes Dessert, das sich perfekt für warme Sommertage eignet. Guten Appetit!

Villa Massa Limoncello -Panna-Cotta

Dieses Panna Cotta ist eine raffinierte Kombination aus samtiger Konsistenz und fruchtiger Zitronennote. Der Villa Massa Limoncello verleiht dem Dessert eine elegante Leichtigkeit, die es besonders erfrischend macht.

Zutaten:

- 500 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Blatt Gelatine
- 80 ml Limoncello
- Zitronenschale (von 1 unbehandelten Zitrone)
- Frische Beeren und Minzblätter zum Garnieren



Zubereitung:

- Gelatine vorbereiten:
- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

1. Sahne-Mischung:

- Sahne, Milch, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen lassen.
- Zitronenschale hinzufügen und die Mischung etwa 5 Minuten ziehen lassen.

2. Gelatine hinzufügen:

- Die Gelatine ausdrücken und in die heiße Sahne-Mischung einrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
- Villa Massa Limoncello hinzufügen und gut vermischen.

3. Abfüllen:

- Die Mischung in Förmchen oder Gläser füllen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Servieren:

- Mit frischen Beeren und Minzblättern garnieren.

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Über Villa Massa

Villa Massa Limoncello gehört weltweit zu den Top 3 der Premium-Limoncellos. Der „Liquore di limone di Sorrento“ verwendet ausschließlich die Schale der geographisch geschützten (g.g.A.) „Ovale di Sorrento“ Zitronen, die exklusiv in Sorrent - an der malerischen Amalfiküste – angebaut werden. Sie zeichnen sich durch besonders dichte und duftende Schalen aus, die reich an ätherischen Ölen sind, und verleihen dem Zitronenlikör seinen einzigartigen, frisch- ausgewogenen Geschmack. Auf den Einsatz zusätzlicher Aromen und Farbstoffe wird bei der Produktion komplett verzichtet. Villa Massa Limoncello steht für italienische Leichtigkeit, liebevolle Handarbeit und behütete Familientradition seit 1890.

Weitere Informationen unter www.villamassa.com

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Angelina Demeuth

Communications

Biebricher Allee 142

65187 Wiesbaden

T. +49 (0)611 63 - 208

E. angelina.demeuth@henkell-freixenet.com