



Die "Geschichte der Nachspeisen"

Trotz der Nachspeisen sind sie nicht zum Überleben notwendig, Ihre Herstellung und die Suche nach immer neuen Rezepten haben den Lauf der Geschichte geprägt.

Von der heiligen Fudge, die den Göttern in Indien serviert wurde, bis zu den persischen Konditoren, die die ersten mit Baklava gebratenen Donuts in den Istanbuler Harems herstellten, von den hoch aufragenden Zuckerskulpturen der italienischen Renaissance und den duftenden Macarons des Paris des 21. Jahrhunderts, die Künste der Konditorei weltweit waren nicht nur der Spiegel der politischen, sozialen und technologischen Revolutionen, sondern auch ihrer Avantgarde.

Die "Geschichte des Nachtischs" (für jeden Liebhaber von Zucker, Butter und Sahne) umfasst die Freuden des Gebäcks und enthüllt die profanen, metaphysischen und sogar sexuellen Verwendungen, die verschiedene Gesellschaften für sie reserviert haben.

Weil die Herstellung von Süßigkeiten nicht nur ein Vergnügen ist, sondern in gewisser Weise auch den ganzen menschlichen Impuls widerspiegelt, das Erhabene, Spektakuläre und Unnachahmliche zu erreichen.

Die "Geschichte der Nachspeisen" fängt das neugierige Leben vergangener und gegenwärtiger Nachspeisenhersteller ein, von Indien bis zum Nahen Osten, von Italien bis Frankreich, von Wien bis zu den Vereinigten Staaten.

La Trattoria Ristorante

Rotenberg 4, 73650 Winterbach



07181 476 51 99



0179 341 39 30



la.trattoria-ristorante@gmx.de



Tiramisù



besteht aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, Eigelb und Zucker. Die Löffelbiskuite werden mit kaltem Espresso beträufelt, der mit Marsala oder Amaretto aromatisiert werden kann. Vor dem Servieren wird die abschließende Schlagsahne mit reichlich Kakaopulver bestäubt.

Panna Cotta



ist ein puddingartiges, welches aus Schlagsahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird.

La Trattoria Ristorante

Rotenberg 4, 73650 Winterbach



07181 476 51 99



0179 341 39 30



la.trattoria-ristorante@gmx.de



Semifreddo

al Torroncino

*Nugat-Eiscreme
bedeckt mit einer
Schicht Kleiner
Karamellisierter
Haselnuss-Stückchen.*



Tartufo Bianco

*elegante Variante des
klassischen Eistrüffels.
Feines Zabaionegelato
mit einem cremigen
Kaffee kern trifft auf
eine weiße Baiser hülle*

La Trattoria Ristorante

Rotenberg 4, 73650 Winterbach



07181 476 51 99



0179 341 39 30



la.trattoria-ristorante@gmx.de



Babà al Rhum

Hefengebäck neapolitanischer Art

*Kleiner Hefekuchen in
pilzförmig beträufelt mit
Rumgeschmack.*

*Spezialität nach einer
Rezeptur aus der Region
Neapel.*



Flute Mango e Passion Fruit

Mango Eis mit Maracujasauce im Sektglas

*Das Flute Mango e Passion
Fruit ist die sommerlich-
spritzige erfrischende
Eiskreation und wurde direkt
in ein Sektglas gestrudelt.*

La Trattoria Ristorante

Rotenberg 4, 73650 Winterbach



07181 476 51 99



0179 341 39 30



la.trattoria-ristorante@gmx.de