

Stollens et Panettoni, les produits traditionnels du temps de Noël.

Stollen und Panettoni, die traditionellen Gebäcke der Weihnachtszeit.

Stollen e panettoni: i tradizionali dolci natalizi.

Les produits pour les fêtes viennent pour la plupart de la tradition et des coutumes.

Tradition und Brauchtum stehen hinter den meisten Festtagsgebäcken.

Buona parte dei dolci natalizi discendono da tradizioni e usanze.

Crème légère à l'orange

Râper l'écorce de 2 oranges et presser les fruits. Battre $\frac{1}{4}$ l de crème fraîche. Battre en mousse 2 jaunes d'œufs et 4 c. à soupe de sucre. Mélanger à la crème fraîche avec le jus et le zeste d'orange. Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer. Parfumer à volonté avec 2 c. à soupe de Grand Marnier.

Leichte Orangencreme

Von 2 Orangen die Schale abreiben. Dann die Früchte auspressen. $\frac{1}{4}$ l Rahm steif schlagen. 2 Eigelb mit 4 Esslöffeln Zucker schaumig rühren.

Mit Orangensaft und -schale auf den Rahm geben und mischen. Die Eiweiss steif schlagen und ebenfalls darunterheben. Nach Belieben mit 2 Esslöffeln Grand Marnier abschmecken.

Crema soffice d'arancia

Grattugiate la buccia di 2 arance. Spremete poi i frutti. Montate $2\frac{1}{2}$ dl di panna. Sbattete 2 tuorli con 4 cucchiari di zucchero. Unite tutti gli ingredienti mescolando. Sbattete anche gli albumi e incorporateli. Aromatizzate a piacere con 2 cucchiari di Grand Marnier.

