

Cannoli Cheesecake gewinnt Cheesecake Tasting im Marriott Hotel



Copyright: Vienna Marriott Hotel

RICOTTA UND SCHOKOSTÜCKCHEN

Der CANNOLI CHEESECAKE überzeugte mit seiner Ricotta-Note und feinen Schokostückchen und holte sich beim Publikumsvoting den Sieg. Die Auswahl reichte diesmal von süß-salzig bis überraschend pikant: Der Erdnuss-KaramellCheesecake, Granatapfel Rose, der Cannoli Cheesecake und der Süßpaprika-Cheesecake stellten sich ebenso dem Publikumsvoting wie der eigens für den ÖEHV kreierte Eiszapfen Cheesecake und der Pumpkin Spice Cheesecake mit Schoko-Tonka-Boden von Celina Hruschka.

Für diese süße Vielfalt kamen beeindruckende Mengen an Zutaten zum Einsatz: Rund 138 Kilogramm Philadelphia, 36 Kilogramm Zucker, knapp zwei Kilogramm Vanillezucker, 46 Kilogramm Sauerrahm und rund 1.000 Eier bildeten die Grundlage der Kreationen. "Unser Cheesecake Tasting zeigt jedes Mal aufs Neue, wie viel Begeisterung, Kreativität und Handwerk in einem scheinbar einfachen Dessert stecken. Dass wir gemeinsam mit unseren Partnern so viele Gäste für unsere Kreationen begeistern konnten, freut uns ganz besonders", sagt DIETER FENZ, General Manager des Vienna Marriott Hotels .

(mst/kjz)

Marriott {<https://www.marriott.com/de>}



Copyright: Vienna Marriott Hotel