

Marteller Erdbeertage

GIORNATE DELLE FRAGOLE
STRAWBERRY DAYS
VAL MARTELLO

15.06-14.07.2024



MARTELL SIEHT ROT:

Das Martelltal steht wieder ganz im Zeichen der Erdbeere. Im Rahmen der „Marteller Erdbeertage“ vom 15. Juni bis 14. Juli 2024 können in verschiedenen Betrieben des Tales kulinarische Köstlichkeiten rund um die Erdbeere genossen werden. Alles dreht sich dabei um die kleine, süße, rote Frucht. Während der gesamten Erdbeertage erwartet Sie ein interessantes Rahmenprogramm, bei dem Sie diese Beere genauer kennenlernen werden.

LA VAL MARTELLO SI TINGE IN ROSSO:

La valle è di nuovo sotto il segno delle fragole. Durante le “Giornate delle fragole” dal 15 giugno al 14 luglio 2024, si possono degustare in diversi locali di ristorazione della valle delle prelibatezze culinarie a base di fragole. Tutto si gira intorno al piccolo, dolce, frutto rosso. Durante tutte le Giornate delle fragole è stato organizzato un bellissimo ed interessante programma, dove è possibile di conoscere questa bacca in modo più dettagliato.

VAL MARTELLO IN RED:

In the mountain valley is once again all about strawberries. As part of the „Val Martello - Strawberry Days“ from 15th June to 14th July 2024, culinary delicacies all about strawberries can be tasted in various restaurants in Val Martello. All eyes are on the small, sweet, red fruit. During the entire Strawberry Days, an interesting programme awaits you, where you will get to know this berry better.

Impressum / Crediti / Imprint:

Herausgeber / committente e responsabile per i contenuti / principal and responsible for all content:
 Tourismusverein Latsch-Martell / Associazione turistica Laces-Martello / Tourist association Laces-Martello,
 Copyright Bilder / immagini / photos: Sophia Kobald, Unsplash, Pexels, TV Latsch-Martell | cinemepic, IDM Südtirol | cinemepic
 Copyright Rezepte /ricette/recipes: Regionalentwicklungsgenossenschaft 3B Martell, IDM Südtirol

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI / OVERVIEW OF EVENTS

29.06.2024 SOMMERNACHT / NOTTE ESTIVA / SUMMER NIGHT

30.06.2024 MARKT / MERCATO / MARKET

30.06.2024 ERDBEERFEST / FESTA DELLE FRAGOLE / STRAWBERRY FESTIVAL

MONTAG / LUNEDÌ / MONDAY

Geführte Wanderung auf dem Erdbeerweg
 Escursione guidata sul Sentiero delle fragole
 Guided tour at the Strawberry trail

Seite / pagina / page 7

MITTWOCH / MERCOLEDÌ / WEDNESDAY

Der Weg der Erdbeere bis in das Geschäft
 La fragola dal campo allo scaffale
 The strawberry from the field to the shelf

Seite / pagina / page 7

DONNERSTAG / GIOVEDÌ / THURSDAY

Geführte E-Bike Tour
 Escursione guidata in E-Bike
 Guided E-Bike Tour

Seite / pagina / page 8

FREITAG / VENERDÌ / FRIDAY

Kochkurs mit Bäuerin Monika
 Corso di cucina con la contadina Monika
 Cooking course with farmers wife Monika

Seite / pagina / page 11



VERANSTALTUNGEN

EVENTI / EVENTS

29. JUNI - GIUGNO - JUNE 2024

SOMMERNACHT IM FREIZEITZENTRUM TRATTLA NOTTE ESTIVA AL CENTRO TRATTLA SUMMER NIGHT AT TRATTLA CENTER

Die Bauernjugend Martell organisiert an diesem Samstag eine Party mit einer Band im Zuge der Sommernächte. An diesem Wochenende dreht sich alles um die Erdbeere.

L'unione giovani agricoltori di Martello organizza questo sabato una festa con una band nel corso delle notti estivi. Tutto si ruota intorno alla fragola.

Martello's Association of Young Farmers organizes a party with a band in the course of the summer nights. Everything revolves around the strawberry.

Ort / località / location:
Martelltal - Val Martello

Uhrzeit / tempo / time:
ab 18.30 Uhr - dalle 18.30 - 6.30 p.m.

Treffpunkt / luogo d'incontro / meeting point:
Freizeitzentrum Trattla -
Centro per il tempo libero Trattla -
Trattla leisure centre

Kontakt / contatto / contact:
+39 0473 623 109, info@latsch.it

30. JUNI - GIUGNO - JUNE 2024

MARKT IM FREIZEITZENTRUM TRATTLA MERCATO AL CENTRO TRATTLA MARKET AT TRATTLA CENTER

Tauchen Sie ein in die Welt der Erdbeeren und der regionalen Produkte. Sie können allerlei Köstlichkeiten von lokalen, bäuerlichen Betrieben und verschiedenes Handwerk erwerben.

Immergetevi nel mondo delle fragole e dei prodotti regionali. Si possono acquistare tutti i tipi di prelibatezze provenienti dalle fattorie locali e vari prodotti artigianali.

Immerse yourself in the world of strawberries and products from the region, all kind of delicacies and various crafts can be purchased at the market.

Ort / località / location:
Martelltal - Val Martello

Uhrzeit / tempo / time:
11.00-17.00 Uhr - ore 11.00 - 5p.m.

Treffpunkt / luogo d'incontro / meeting point:
Freizeitzentrum Trattla -
Centro per il tempo libero Trattla -
Trattla leisure centre

Kontakt / contatto / contact:
+39 0473 623 109, info@latsch.it

30. JUNI - GIUGNO - JUNE 2024

ERDBEERFEST FESTA DELLE FRAGOLE STRAWBERRY FESTIVAL

Sie erwartet ein buntes Rahmenprogramm rund um die Erdbeere, Frühschoppen mit der Musikkapelle Martell anschließend Unterhaltungsmusik am Nachmittag und eine Erdbeersorten-Verkostung. Spiel und Spaß für die kleinen Gäste ist beim Tag der offenen Tür in der Minigolfanlage und der Kletterhalle garantiert. Feiern Sie die Erdbeere bei diesem etwas anderen Fest im Martelltal. Für Speiß und Trank ist mit köstlichen Grillgerichten und kühlen Getränken bestens gesorgt.

Con ricco programma di supporto all'insegna della fragola: intrattenimento musicale mattutino con la banda musicale di Martello seguito da musica leggera al pomeriggio e degustazione di varietà di fragole. Giochi e divertimento per i più piccoli sono garantiti durante l'open day nel campo minigolf e nella palestra d'arrampicata. Festeggiate la fragola durante questa festa un po' diversa in Val Martello.

A rich supporting programme around the strawberry awaits you: "Frühschoppen" morning pint with entertainment music followed by light music in the afternoon and strawberry variety tasting. Games and fun for the little guests are guaranteed at the open day at the minigolf courses and in the climbing hall. Celebrate the strawberry during this slightly different festival in Val Martello.

HIGHLIGHT:

große Erdbeertorte
grande torta alle fragole
big strawberry cake

Ort / località / location:
Martelltal - Val Martello

Uhrzeit / tempo / time:
Fest/festa/festival
11.00-18.00 Uhr - ore 11.00-18.00 -
11a.m.-6p.m.

Treffpunkt / luogo d'incontro / meeting point:
Freizeitzentrum Trattla -
Centro per il tempo libero Trattla -
Trattla leisure centre

Kontakt / contatto / contact:
+39 0473 623 109, info@latsch.it



17.06. + 24.06. + 01.07. + 08.07.2024

GEFÜHRTE WANDERUNG AUF DEM ERDBEERWEG ESCURSIONE GUIDATA SUL SENTIERO DELLE FRAGOLE GUIDED TOUR AT THE STRAWBERRY TRAIL

Tauchen Sie ein in die Welt der Erdbeere, erkunden Sie den Südtiroler Erdbeerweg bei einer geführten Tour. Der Ortskundige Wanderführer wird Ihnen Wissenswertes rund um die beliebte Frucht, das Martelltal und den Bräuchen und Traditionen des Beerentales erzählen.

Immergetevi nel mondo delle fragole ed esplorate il Sentiero altoatesino delle fragole durante quest'escursione guidata. La vostra guida vi aspetta con informazioni interessanti su questo frutto popolare, sulla Val Martello e sulle usanze e tradizioni della valle dei piccoli frutti.

Immerse yourself into the world of strawberries and explore the South Tyrolean Strawberry Trail during a guided tour. Your guide will give you interesting information about this popular fruit, Val Martello as well as customs and traditions of the berry valley.

Ort / località / location:
Martelltal - Val Martello

Uhrzeit / tempo / time:
09.30 Uhr - ore 09.30 - 9.30a.m.

Treffpunkt / luogo d'incontro / meeting point:
Nationalparkaus culturamartell -
Casa del parco nazionale culturamartell -
National Park visitor centre culturamartell

Kosten / prezzi / prices: 5,00 €

Anmeldung / registrazione / registration:
bis 17.00 Uhr am Vortag -
entro le ore 17.00 del giorno precedente -
until 5 p.m. the previous day

Kontakt / contatto / contact:
+39 0473 623 109, info@latsch.it

19.06. + 26.06. + 03.07. + 10.07.2024

DER WEG DER ERDBEERE BIS IN DAS GESCHÄFT LA FRAGOLA DAL CAMPO ALLO SCAFFALE THE STRAWBERRY FROM THE FIELD TO THE SHELF

Sie wollten schon immer mehr über die Erdbeere aus dem Martelltal und deren Werdegang erfahren? Bei der Führung auf dem Versuchsfeld erfahren Sie Wissenswertes rund um die Erdbeere und wie sie zu Ihnen in das Geschäft kommt.

Avete sempre voluto sapere di più sulle fragole della Val Martello e la loro produzione? Durante quest'escursione guidata nel campo di sperimentazione riceverete informazioni interessanti sulla produzione delle fragole dal campo allo scaffale.

If you always wanted to know more about strawberries and their production, you will get interesting information about Val Martello's strawberries and how they get on the shelf during this guided visit of the trial field.

Ort / località / location:
Martelltal - Val Martello

Uhrzeit / tempo / time:
14.00 Uhr - ore 14.00 - 2 p.m.

Treffpunkt / luogo d'incontro / meeting point:
Südtiroler Erdbeerwelt
Mondo delle fragole
Strawberry world

Anmeldung / registrazione / registration:
bis 17.00 Uhr am Vortag -
entro le ore 17.00 del giorno precedente -
until 5 p.m. the previous day

Kontakt / contatto / contact:
+39 0473 623 109, info@latsch.it

20.06. + 27.06. + 04.07. + 11.07.2024

GEFÜHRTE E-BIKE TOUR ESCURSIONE GUIDATA IN E-BIKE / GUIDED E-BIKE TOUR

Wir starten zusammen mit unserem Guide beim Biathlonzentrum Grogg. Vorbei an saftigen Wiesen und Beerenfeldern bis zur mächtigen Stau-mauer. Anschließend queren wir die 83m hohe Staustufe des Zufrittsees und fahren am Seeufer weiter. Wir treffen wieder auf die Straße und nehmen die letzten 450 hm in Angriff. Nach einigen Kehren zweigen wir in der Linkskurve vor dem Parkplatz am Talschluss rechts auf den Forstweg zur Lyfi Alm ab. Nach rund 3 km und einem kurzen Auf- und Ab erreichen wir unser lohnendes Ziel.

Partiamo dal centro biathlon Grogg in Martello insieme alla nostra guida. Oltrepassando il centro di biathlon Grogg fino all'imponente diga. Spingendo la bici attraversiamo lo sbarramento della diga del lago di Gioveretto, alto 83m, e proseguiamo lungo la sponda del lago. Rincontriamo la strada e affrontiamo gli ultimi 450 m di dislivello. Dopo alcune curve prima del parcheggio alla testata della valle prendiamo a destra sul sentiero forestale per la Lyfi Alm. Dopo ca. 3 km e un breve tratto di salite e discese raggiungiamo finalmente la nostra meta.

We start together with our guide at the biathlon center Grogg. Along a wonderful landscape and take the road until you reach the mighty dam wall. Push your bike across the 83m-high dam wall of Lake Gioveretto and continue along the lake shore. Then we take the asphalt road again to proceed with the last 450 meters in altitude. After a few turns turn right in the left-hand turn before the parking in Alta Val Martello and take the forest road towards the Lyfi mountain hut. You reach your worthwhile destination after a few short ups and downs.

Ort / località / location:
Martelltal - Val Martello

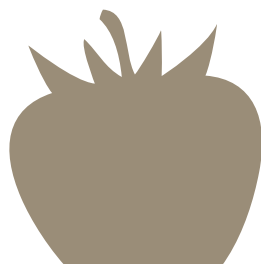
Uhrzeit / tempo / time:
09.00 Uhr - ore 09.00 - 9a.m.

Treffpunkt / luogo d'incontro / meeting point:
Maxx Bike Shop Latsch/Laces
Hauptstraße 65a Via Principale

Kosten / prezzi / prices: 35,00 € + E-Bike +
Shuttle + Verpflegung/ristorazione/meals

Anmeldung / registrazione / registration:
bis 17.00 Uhr am Vortag -
entro le ore 17.00 del giorno precedente -
until 5 p.m. the previous day

Kontakt / contatto / contact:
+39 0473 720 077





21.06. + 28.06. + 05.07. + 12.07.2024

KOCHKURS MIT BÄUERIN MONIKA
CORSO DI CUCINA CON LA CONTADINA MONIKA
COOKING COURSE CON FARMERS WIFE MONIKA

Schauen Sie der Bäuerin Monika über die Schulter und kochen Sie gemeinsam mit ihr Köstlichkeiten aus der süßen, beliebten, roten Erdbeere. Sie wird mit Ihnen zusammen köstliche Gerichte mit den Produkten aus ihrem Hof und Garten zaubern. Dabei werden Sie die Geheimnisse der traditionellen Südtiroler Küche mit Platz für moderne Interpretation kennenlernen. Es wartet ein interessanter Nachmittag für alle Kochbegeisterten und jene die es werden wollen.

Guardate sopra la spalla della contadina Monika e cucinate insieme a lei delle prelibatezze sulla dolce e popolare fragola rossa. La signora vi farà assaggiare piatti deliziosi con i prodotti del suo maso e del suo orto. Imparerete i segreti della cucina tradizionale altoatesina con spazio per le interpretazioni moderne. Un pomeriggio interessante attende tutti gli appassionati di cucina e coloro che vogliono diventarlo.

Look over the shoulder of the farmer's wife Monika and cook together with her delicacies on the sweet, popular red strawberries. She will conjure up delicious dishes with you using produce from her farm and garden. You will learn the secrets of traditional South Tyrolean cuisine with room for modern interpretation. An interesting afternoon awaits all cooking enthusiasts and those who want to become one.

Ort / località / location:
 Niederwieshof / Maso Niederwies /
 Vorhöfe 16 / Masi di fuori 16
 39021 Morter

Uhrzeit / tempo / time:
 14.00 Uhr - ore 14.00 - 2p.m.

Treffpunkt / luogo d'incontro / meeting point:
 Niederwieshof / Maso Niederwies

Kosten / prezzi / prices: 20,00 €

Mindestteilnehmer/partecipanti minimi/
 minimum participants:
 6 Personen/personen/persons

Anmeldung / registrazione / registration:
 bis 17.00 Uhr am Vortag -
 entro le ore 17.00 del giorno precedente -
 until 5 p.m. the previous day

Kontakt / contatto / contact:
 +39 0473 623 109, info@latsch.it





SPEZIALITÄTEN RUND UM DIE ERDBEERE

SPECIALITÀ INTORNO ALLA FRAGOLA
SPECIALITIES AROUND THE STRAWBERRY

GENIESSEN IST... DIE ROTE FRUCHT DES MARTELLTALES ERLEBEN

Im Zuge der Erdbeerwochen finden Sie bei den teilnehmenden Gastronomiebetrieben raffinierte Gerichte und Erlebnisgastronomie rund um die Erdbeere. Das Martelltal ist das höchste Erdbeeranbaugebiet Europas und gerade auch deshalb und wegen der perfekten Temperaturen am Tag und in der Nacht ist die Marteller Erdbeere so beliebt.

GODERE È SINONIMO... DEI FRUTTI ROSSI DELLA VAL MARTELLO

Durante le settimane delle fragole troverete piatti raffinati a base di fragole e gastronomia esperienziale nei ristoranti partecipanti. La Val Martello è la più alta area di coltivazione di fragole d'Europa. Assieme alle temperature perfette durante il giorno e la notte questo è il motivo per cui le fragole della Val Martello godono di grande popolarità.

ENJOYING MEANS... VAL MARTELLO'S RED FRUITS

You can find refined dishes with strawberries and experience gastronomy at the participating restaurants during the strawberry weeks. Val Martello is Europe's highest strawberry cultivation area. In addition to the perfect temperatures during the day and at night, this is the reason why Val Martello's strawberries are so popular.

Cafe Bar Trattla

Ennewasser 246 - Transacqua 246
39020 Martell - Martello
+39 334 302 20 02
bar.trattla@gmail.com

Spezialität / Specialità / Specialities:
Kaiserschmarrn mit Erdbeeren, Erdbeerknödel, Erdbeerstrudel, Erdbeertiramisù, Erdbeerkekuchen, verschiedenen Erdbeergetränke / Kaiserschmarrn con fragole, Canederli di fragole, Strudel di fragole, tiramisù alle fragole, torta di fragole, bevande diverse con fragole / Kaiserschmarrn with strawberries, Strudel with strawberries, strawberry tiramisù, strawberry cake, various strawberry drinks

Hölderle

Hintermartell 17 - Alta Valle 17
39020 Martell - Martello
+39 0473 744 642
cafe.hoelderle@rolmail.net
Ruhetag / Giorno di riposo / Day off:
Montag - Lunedì - Monday

Spezialität / Specialità / Specialities:
Kaiserschmarrn mit Erdbeeren und hausgemachtes Erdbeerjoghurteis / Kaiserschmarrn con fragole e gelato di jogurt e fragola fatto in casa / Kaiserschmarrn with strawberries and homemade yogurt strawberry icecream

Gasthaus Stallwies

Waldberg 1 - Monte Selva 1
39020 Martell - Martello
+39 0473 744 552
info@stallwies.com
Ruhetag / Giorno di riposo / Day off:
Mittwoch+Donnerstag -
Mercoledì+Giovedì - Wednesday+Thursday

Spezialität / Specialità / Specialities:
Erdbeertiramisù /
tiramisù alle fragole /
strawberry tiramisù

Cafe Eisdiele JOLLY

Marktstraße - Via Mercato
39021 Latsch - Laces
+39 345 15 53 773
jolly@rolmail.net
Ruhetag / Giorno di riposo / Day off:
Dienstag-Martedì-Tuesday

Spezialität / Specialità / Specialities:
Erdbeerbecher, Erdbeerhugo / Coppa di fragole,
Hugo di fragole / Strawberry Cup, Strawberry Hugo

Hotel Restaurant Martellerhof

Gand 39 - Ganda 39
39020 Martell - Martello
+39 0473 744 528
info@martellerhof.com
Ruhetag/Giorno di riposo/Day off:
Samstag-Sabato-Saturday

Spezialität / Specialità / Specialities:
Kaiserschmarrn mit frischen Erdbeeren, verschiedene Erdbeertorten, Erdbeerbecher / Kaiserschmarrn con fragole fresche, torte di fragole diverse / Coppa di fragole / Kaiserschmarrn with strawberries, different strawberry cakes, Strawberry Cup

Hotel Restaurant Waldheim

St. Maria i.d.S 16 - San Maria i.S 16
39020 Martell - Martello

+39 0473 744 545
hotel@waldheim.info

Spezialität / Specialità / Specialities:
Frischer Marteller Erdbeersalat, Erdbeer-Champagner-Risotto, Kaiserschmarrn mit frischen Erdbeeren, Erdbeertiramisù, Pannacotta auf fein marinierten Erdbeeren, Erdbeerhalbgefrorenes, hausgemachtes Erdbeereis / Insalata di fragole della Val Martello, Risotto di fragole e Champagner, Kaiserschmarrn con fragole fresche, Pannacotta con fragole marinate, tiramisù alle fragole, semifreddo alle fragole, gelato alle fragole fatto in casa / Strawberry salad, Strawberry-Champagner-Risotto, Kaiserschmarrn with strawberries, tiramisù with strawberries, Panna cotta with marinated strawberries, strawberry half-frozen, homemade strawberry ice cream

Rathauscafe Latsch

Hauptplatz 13 - Piazza Principale 13
39021 Latsch - Laces

+39 335 704 4157
rathauscafe.latsch@gmail.com

Spezialität / Specialità / Specialities:
Erdbeerbecher, wechselnde Erdbeertorten, Erdbeersirup, Lillet Wild Berry, Erdbeer-Milchshake / Coppa di fragole, torte di fragole cambiando, sciropo di fragole, Lillet Wild Berry, Milkshake di fragole / Fragole cup, Strawberry syrup, Lillet Wild Berry, Strawberry Milkshake

Hier finden Sie Unterkünfte und noch weitere Gastronomiebetriebe in Ihrem Feriengebiet

Qui troverete alloggi e ristoranti nell' area vacanze Laces-Val Martello

Here you find accommodations and restaurants in the Laces-Val Martello holiday area



ERDBEER-GAZPACHO

GAZPACHO DI FRAGOLE STRAWBERRY GAZPACHO

ZUTATEN - INGREDIENTI - INGREDIENTS 4 PORTIONEN - PORZIONI - PORTIONS

500g	Erdbeeren / fragole / strawberries
1	Salatgurke / cetriolo / cucumber
2	Große Tomaten (frisch oder aus der Dose) / pomodori grandi (freschi o in lattina) / large tomatoes (fresh or canned)
1	Rote Paprika / peperone rosso / red paprika
1	Gelbe Paprika / peperone giallo / yellow paprika
1	Kleine rote Zwiebel / piccola cipolla rossa / small red onion
1	Knoblauchzehe / spicchio d'aglio / clove of garlic
1	Scheibe Weißbrot / fetta di pane bianco / slice of white bread
5	Basilikumblätter / foglie di basilico / basil leaves
2 EL	Weißer Balsamico / cucchiari di aceto balsamico bianco / tablespoons white balsamic vinegar
3 EL	Olivenöl / cucchiari di olio d'oliva / tablespoons olive oil
	Salz & Pfeffer / sale e pepe / salt & pepper
	Nach Belieben Tabasco-Sauce oder Chilliflocken / Tabasco o peperoncino a piacere / Tabasco sauce or chilli to taste



ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren sowie das Gemüse putzen und etwas zerkleinern. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Abschmecken, fertig! Mit Brotcroustons und etwas Balsamico Creme garnieren und kalt servieren. Guten Appetit!

PREPARAZIONE

Pulire e tagliare le fragole e le verdure. Mettere tutti gli ingredienti in un frullatore e ridurre in purea fino a ottenere un composto omogeneo. Condire a piacere, fatto! Guarnire con crostini di pane e un po' di crema al balsamico e servire freddo. Buon appetito!

PREPARATION

Clean and chop the strawberries and vegetables. Place all the ingredients in a blender and puree until smooth. Season to taste, done! Garnish with bread croutons and a little balsamic cream and serve cold. Enjoy your meal!



SÜDTIROLER ERDBEER-BUTTERKEKS-DESSERT

DESSERT ALTOATESINO CON FRAGOLE E BISCOTTI AL BURRO
SOUTH TYROLEAN STRAWBERRY AND SHORTBREAD DESSERT

ZUTATEN - INGREDIENTI - INGREDIENTS 4 PORTIONEN - PORZIONI - PORTIONS

80 g	Butterkekse / biscotti al burro / shortbread
50 g	Butter / burro / butter
300 g	Erdbeeren / fragole / strawberries
200 ml	Sahne / panna / cream
200 g	Skyr
2 EL	Puderzucker / cucchiari di zucchero a velo / tablespoon icing sugar
50 g	Zucker / zucchero / sugar
1 Pkg	Vanillezucker / bustina di zucchero vanigliato / pack vanilla sugar etwas Minze / un po' di menta / some mint

ZUBEREITUNG

Für die Zubereitung dieses Dessert vier Dessertgläser bereitstellen. Als erstes die Butterkekse zerbröseln, bis die Kekse zu feinen Bröseln werden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Butterkekse darin anrösten, anschließend auskühlen lassen. Für das Erdbeerpüree die Erdbeeren waschen und die grünen Stängel entfernen. Danach 100 g der Erdbeeren mit einem Messer halbieren und den Puderzucker darüber streuen. Im nächsten Schritt das Ganze mit einem Pürierstab pürieren. Wichtig: Die restlichen Erdbeeren zur Seite stellen, da diese noch als Deko benötigt werden. Im Dessertglas den Boden mit Butterkeksbröseln belegen und etwas andrücken. Für die Creme die Sahne steif schlagen und den Skyr beimengen. Den Zucker sowie den Vanillezucker dazugeben und die Masse mit einem Löffel verrühren. Die restlichen frischen Erdbeeren halbieren und im Glas über den Butterkeksbröseln anrichten. Die Skyrcreme in die Gläser füllen. Danach das Erdbeerpüree hinzugeben. Abschließend pro Glas eine der letzten halben Erdbeeren als Deko auf das Glas stecken und die Minze dazugeben. Das Dessert vor dem Servieren für eine halbe Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

PREPARAZIONE

Preparare quattro bicchieri da dessert. Per prima cosa sbriciolare fino a quando non sono ridotti in briciole fini. Fondere il burro in una casseruola, tostarvi i biscotti sbriciolati e lasciarli raffreddare. Per la purea di fragole, lavare la frutta e rimuovere la parte verde. Tagliare a metà 100 g di fragole, versarle in una terrina e cospargerle con lo zucchero a velo. Ridurre il tutto a purea con un frullatore a immersione. Importante: mettere da parte le restanti fragole, necessarie per la decorazione. Coprire il fondo del bicchiere con i biscotti sbriciolati e pressarli lievemente. Per la crema, montare la panna a neve, versarla in una terrina e aggiungere lo skyr, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e mescolare il tutto con un cucchiaino. Tagliare a metà le fragole restanti e posizionarle sopra i biscotti sbriciolati, quindi riempire i bicchieri con la crema di skyr e versarvi sopra la purea di fragole. Quindi, decorare il bordo di ogni bicchiere con una delle mezze fragole rimaste, conferendo una nota di colore con la foglia di menta. Prima di servire, lasciare riposare il dessert per ca. mezz'ora in frigo.

PREPARATION

Have four dessert bowls ready. Put the shortbread between two sheets of baking paper, then crush them into fine crumbs with a rolling pin. Melt the butter in a saucepan and toast the shortbread crumbs in it. Leave in the saucepan to cool. To make the strawberry purée, wash the strawberries and remove the calyxes. Cut 100 grams of the strawberries in half and dust with powdered sugar. Purée the sugared strawberries. Make sure to set the remaining strawberries aside for the garnish. Put a layer of shortbread crumbs into each dessert bowl and gently press the crumbs until you have a firm base. To make the cream, whip the cream until stiff. Combine with the skyr in a bowl. Add the sugar and vanilla sugar and stir with a spoon. Halve the remaining fresh strawberries and arrange them on top of the shortbread crumbs in the dessert bowls. Pour a layer of skyr cream into the glasses. Add a layer of strawberry purée. Place a single strawberry half on top of each glass and add a mint leaf for a splash of colour. Refrigerate for half an hour before serving.



Latsch - Martelltal

Vinschgau · Val Venosta

SCAN ME!



www.unikum-design.com

Tourismusverein Latsch-Martell
Associazione turistica Laces-Martello
Tourist association Laces-Martello

Hauptplatz 14 Piazza Principale
39021 Latsch / Laces
+39 0473 623 109
info@latsch.it
www.latsch-martell.it

