

## Eiskreationen vom Caterer



*Einen Eisburger hat Optimahl kreiert. Foto: Optimahl*

Speziell für das Eventcatering hat die Berliner Cateringmanufaktur Optimahl einen Eisburger entwickelt. Er ist eine raffinierte Kreation aus Eis, Frucht sowie einem feinen Milchbrötchen und folgt einem eigenen Rezept. Dabei werden mit Kokosraspeln panierte Eisscheiben bei  $-197\text{ °C}$  in flüssigem Stickstoff schockgefrostet und dann frittiert. Das Burger-Patty bekommt seinen

Platz zwischen Apfel- und Ananasscheiben. Auch mit neuen ausgefallenen Sorten, passend zur warmen Jahreszeit, haben die Food-Experten von Optimahl ihren Einfallsreichtum unter Beweis gestellt: weiße Schokolade mit Blutorange, Erdnuss mit Kaffeeliquor, Sanddorn Quark und Pina Colada, um ein paar Geschmacks-Beispiele zu nennen.