

Liebe geht durch den Magen

Am 14. Februar ist Valentinstag. Ideen für köstliche Genüsse für Paare.

MIT HERZ: CREMIGES DESSERT

Zutaten für vier Personen:

Rotweincreme: etwa 110 g Milka®-Herzen (gefüllte Schokoladenpralinen; 20 Stück), 1 Pck. Dr. Oetker Rotweincreme, 75 ml Wasser (6 EL), 125 g kalte Schlagsahne, 200 g griechischer Joghurt (10 % Fett), 1 Pck. Dr. Oetker Vanillinzucker, etwa 100 g Himbeeren
Verzierung: einige Himbeeren

Zubereitung:

Vorbereiten: Etwa acht Schokoladenherzen beiseitelegen. Restliche Herzen grob hacken.

Rotweincreme und Joghurt zubereiten: Rotwein (liegt der Packung bei) und Wasser (beides Zimmertemperatur) in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (fettfreie Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann zwei Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Sahne steif schlagen und kurz unterrühren. Joghurt mit Vanillinzucker verrühren. Himbeeren verlesen.
Dessert einfüllen: Die Hälfte der Rotweincreme auf etwa vier Gläser verteilen. Darauf kommen jeweils etwa fünf Himbeeren. Dann den Joghurt darüber verteilen. Eine Schicht zerkleinerte Schokolade draufgeben. Die restliche Rotweincreme auf die Gläser verteilen und etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Verzieren: Das Dessert mit jeweils zwei Schokoladenherzen und einigen Himbeeren verzieren.



Foto & Rezept: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Magie Musik Menü: Black Table Theater

Borngasse 30/Cineplex-Kino
Sonntag, 18. Februar,
17 bis 21.30 Uhr
Tickets (139 bis 159 Euro):
www.black-table.de



MIT MAGIE & MUSIK: ZAUBERHAFTER ABEND ZU ZWEIT

Das Black Table Magic Theater im Cineplex-Kino im Kapuziner Karree ist immer eine zauberhafte Adresse. Beinahe täglich dürfen Gäste sich hier im besten Sinne des Wortes *hinters Licht führen* lassen. Die Close-up-Zaubershows von Christian Jedinat und René Vander Vreken sind eindrucksvolle Rätsel. Jedes Programm, egal ob *Nicht blinzeln!*, *Blackout* und *Raritäten* oder eine der Soloshows von Christian Jedinat beeindruckt die Zuschauer gleichermaßen. Lust, sich einmal den Verstand rauben zu lassen? Dann haben wir eine tolle Idee, womit man seine Liebste oder seinen Liebsten überraschen kann: mit Tickets für eine besondere Show, die magische Emotionen weckt.

Magie Musik Menü heißt das Event am Sonntag, 18. Februar, im Black Table Magic Theater. Exquisite Unterhaltung wird hier mit

ebensolcher Kulinarik verbunden. Ab 17.30 Uhr (Einlass 17 Uhr) tischt Christian Jedinat nicht nur Zauberkunst auf höchstem Niveau mit bisher noch nicht gezeigten Kunststücken auf, sondern auch Köstlichkeiten aus Spanien. „Mit frischen Tapas aus ausgewählten Zutaten bringen wir die Cocina Española ins kalte Deutschland. Passend dazu präsentiert das Weinhaus Fasen edle Weine und lädt zur Verkostung ein. Abgerundet wird der Abend durch das Trio Lea Lingen, das den Abend musikalisch umrahmt“, lädt der Künstler ein. Hier, wie bei allen Shows, sitzen die Gäste unmittelbar am Zaubertisch oder maximal vier Meter davon entfernt. Die Karten für dieses besondere Erlebnis sind streng auf nur 32 Sitzplätze (sonst 62) limitiert. Zugreifen und verzaubern lassen!

SPANIENS ZAUBER: DIE TAPAS-AUSWAHL

- Pan de aceite de oliva – frisches Olivenölbrot mit Aioli sowie Mojo rojo und Mojo verde
- Oliven, Serranoschinken, Manchegokäse
- Albóndigas – Fleischklößchen
- Rollos de calabacín – Zucchinirollchen
- Marinierte Black Tiger Garnelen
- Patatas bravas – würzige Kartoffeln
- Pollo al jerez und Champiñones al jerez – Hähnchen und Pilze in Sherry
- Filete de cerdo con chorizo – Schweinefilet mit Chorizo
- Pimientos fritos – gebratene Pimientos
- Pimentón Cappuccino – Paprikacappuccino

DIESEN UND ALLE WEITEREN BAD AACHEN-TOPFGUCKER FINDEN SIE AUCH UNTER WWW.BAD-AACHEN.NET!