

Thementisch „Greenery & Jungle“

DEKOIDEEN & REZEPTE



Thementisch „Greenery & Jungle“

Tischtuch aus grobem Leinen in
beige oder naturweiß
Kakteen, Sukkulenten, Eukalyptus,
Tillandzien und Blattwerk aller Art
Weiße Blüten
Servietten in Naturtönen
Grüne Bierflaschen
Bindfaden und grüne Bänder
Lorbeerzweige
Wasserspender



Ein Hauch von Jungel-Feeling

Mit dem Partymotto „ab in den Jungel“ wird's drinnen so naturfrisch und grün wie draußen! Basis für unseren Partytisch bilden **Naturtöne und ein Tischtuch aus grobem Leinen** in hellem beige oder auch naturweiß. Die darauf arrangierten weißen, leicht verspielten dennoch klassischen Teller heben sich vom hellen Untergrund im Naturton ab. Kakteen, Sukkulenten, Eukalyptus, Blüten und Blattwerk aller Art wie z.B. Farne lassen den Tisch erstrahlen. Das Hauptarrangement von Isabella Floristik ist ein ausladendes Gesteck aus Eukalyptus und weißen Blüten. Bei Greenery wird nur mit weißen Blüten gearbeitet, andere Farben kommen nicht zum Einsatz. Die Servietten, passend zur Tischdecke in Naturtönen, harmonieren mit Tischdecke und Gesteck gleichermaßen. Must Have: Mini Kakteen am Tisch arrangiert in einem weißen Serviertablett.

Stamm mit Teelichtern: Hingucker für Tisch und Terrasse oder Garten ist ein großer Stamm, der in einer mit Stoff umwickelten Blumenvase verankert wird. Dekoriert mit Sukkulenten und Tillandzien, Eukalyptuszweigen und hängenden Glasgefäßen, die als Gefäße für Teelichter dienen, macht der Baum einen ganzen Sommer lang Freude. Die hängenden Glasgefäße können mit Sand und Teelichtern oder auch mit frischen Blüten befüllt werden.

Flaschen-Vase: Die Etiketten von grünen Bierflaschen lösen, mit Bindfaden die Trinkhalse umwickeln und mit einzelnen Lorbeerzweigen und grünen Blättern dekorieren.



Stoffservietten werden ganz lässig und unkompliziert arrangiert und mit Dekoration wie rustikalen Bändern, Sukkulenten oder Ästen versehen. Wechseln Sie verschieden gefaltene Leinenservietten ab.



Gastgeschenke: Beim Nachhause gehen dürfen die Gäste den Tisch im wahrsten Sinne des Wortes abräumen. Die Sukkulenten in kleinen Töpfen mit Goldrand verziert eignen sich toll als Gastgeschenke für eine langjährige Erinnerung an eine schöne Feier.

Tafel: Über eine nette Begrüßung freut sich jeder Gast. Dazu eignet sich eine Tafel, die mit Ästen und Schleifen verziert wird.

Wasserspender & Gläser. Leichte Getränke wie z.B. Minzsirup werden im Wasserspender durch Minzblätter und Zitronenscheiben zum Hingucker. Obendrein stehen die Getränke jederzeit zur Verfügung. Auf einer Side-Bar, Anrichte oder Kommode findet der Wasserspender Platz und wird mit Kakteen und Gestecken arrangiert. Auch Gläser können attraktiv mit Ästen und grünen Bändern verschönert werden.

Sitzplan: Eine alte Tür oder einen Fensterrahmen als Sitzplan für die Gäste oder für nette Sprüche verwenden. Dafür eine alte Tür oberflächlich in einem farblich passenden Grün- oder Naturton streichen und Botschaften oder Namen auf schönem Papier darauf fixieren.





Dekotipp:
Sessellehne nutzen
—
Äste wie z.B Bambus
mit Bändern um die
Stuhllehne binden.

Grüner Genuss!

Selbstverständlich servieren wir am Thementisch stilecht Gerichte im Greenery Stil. Saftige und super „fudgy“ Avocado Brownies ohne Mehl lassen die Gäste ohne Reue genießen. Außerdem gibt's einen herrlich-luftigen Cheesecake mit weißer Schokolade und einen echt coolen Naked Cake im Mojito Stil. Mit Minzsirup kann man nicht nur den Naked Cake trinken, um einen saftigen Minz-Zitronengeschmack in den Kuchen zu bekommen. Der Sirup kann auch in größeren Mengen zubereitet werden und verfeinert so Wasser sowie lässige Sommer Drinks.



Avocado-Brownies

- 250 g Schokolade
- 4 Eier
- 2 Avocados
- 175 g Wiener Braunzucker
- 125 g Haselnüsse (gerieben)
- ½ Pkg. Backpulver
- Wiener Staubzucker Mühle

Schokolade in Stücke brechen, über Wasserbad schmelzen Avocados halbieren, vom Kern befreien und mit einem Löffel auslösen. Eier in eine Schüssel geben, mit Wiener Braunzucker in der Küchenmaschine aufschlagen bis eine weißlich-dickliche Creme entsteht. Avocados pürieren und mit Nüssen, geschmolzener Schokolade und Backpulver unterheben. Brownies bei Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backrohr bei 170 ° Grad Umluft 25 Minuten backen. Mit der Wiener Staubzucker Mühle bestreuen.



Weißer Schokolade-Cheesecake

275 g Vollkornkekse
 100 g Wiener Braunzucker
 125 g Butter (geschmolzen)
 eine Prise Salz
 250 g Frischkäse
 500 g Mehlspeistopfen
 100 g Wiener Bio Staubzucker
 Saft von 2 Limettensaft
 Zesten von zwei Limetten
 180 g weiße Schokolade (fein gehackt)
 6 - 8 Blätter Gelatine // alternativ 3 Pkg. granuliert
 Gelatine
 Marc einer Vanilleschote
 2 Eiweiß (Größe L)
 50 g Wiener Bio Staubzucker
 2 - 3 Limetten zum Garnieren

Boden einer runden Backform mit Backpapier auslegen. Kekse mit einem Nudelholz in einem Plastikbeutel zerbröseln, Wiener Braunzucker, geschmolzene Butter und etwas Salz mit den Keksbröseln vermischen.

Keks-Mischung gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Im Kühlschrank für mindestens eine Stunde kühlstellen.

Frischkäse mit Topfen glattrühren. Zesten von zwei Limetten abreiben, Limetten auspressen. Limettensaft unter die Masse heben. Weiße Schokolade schmelzen. Mit dem Zucker unter die Masse heben. Vanilleschote auskratzen, Mark in die Masse einrühren. Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter die Masse geben. Masse auf dem Keks-Boden verteilen. Über Nacht kaltstellen.

Vor dem Servieren: Eiweiß mit Wiener Staubzucker zu steifem Eischnee aufschlagen. In einen Dressiersack mit runder Tülle füllen und auf den Cheesecake in großen Tuffen verteilen. Mit einem Bunsenbrenner die Spitzen anbräunen.

Video-
anleitungen

[youtube.com/user/
wienerzucker AT](https://youtube.com/user/wienerzuckerAT)



Mojito Naked-Cake

150 g Butter
 6 Eier
 300 g Wiener Backzucker
 1,5 Pkg. Backpulver
 300 g Mehl
 2 TL Vanillemark
 200 ml Wasser
 280 g Wiener Sirupzucker Holunderblüten & Kräuter
 4 - 5 Minzzweige
 Saft von 3 Zitronen
 4 - 6 cl weißer Rum
 4 Eiweiß
 200 g Wiener Puderzucker
 300 g Butter (Zimmertemperatur)
 Mark von zwei Vanilleschoten
 Minz-Blätter & 2 Limetten zum Garnieren

Zitronen auspressen. Wasser mit Zitronensaft, Rum, Wiener Sirupzucker und Minz-Zweigen in ein verschließbares Glas geben. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Anschließend die Minze entfernen. Für den Bisquit die Butter schmelzen und auskühlen lassen. Eier mit Wiener Backzucker mehrere Minuten zu einer luftigen Masse aufschlagen. Butter, Mehl und Backpulver hinzufügen. In drei, mit Backpapier ausgelegten Springformen, mit je 20 cm Durchmesser, etwa 30 Minuten bei 175 °C backen. (Alternativ nacheinander backen). Böden auskühlen lassen. Eiweiß mit dem Wiener Puderzucker über einem Wasserbad für ca. 5 Minuten erhitzen bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. In der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zu einer Meringue Masse aufschlagen bis eine feste, glänzende Creme entsteht. Geschmolzene, ausgekühlte, Butter und das Vanillemark unterheben.

Tortenböden mit reichlich Minzsirup einstreichen. Ein Drittel der Creme auf dem Tortenboden verteilen. Einen weiteren Tortenboden aufsetzen, mit Minzsirup tränken und nochmals mit Creme bestreichen. Die dritte Tortenschicht obenauf setzen, wieder tränken und mit Creme bestreichen. Etwas Creme auf am Rand der Torte verteilen und diese mit einem Spachtel oder scharfen Messer abziehen.