



Aufgabe zur Übung:

Ihr Professor hat Sie gebeten eine Rezeptkarte zu designen.

Dazu sollen Sie gänzlich auf das veraltete Flash verzichten und sich ausnahmslos auf HTML konzentrieren. Nutzen Sie das aus der Präsentation erworbene Wissen dazu.

Geben Sie Ihrer Rezeptkarte eine aussagekräftige Überschrift.

Wählen Sie ein geeignetes Bild aus einer Suchmaschine Ihrer Wahl und binden Sie dieses ein.

Für eventuelle Rückfragen Ihres Professors fügen Sie bitte ebenfalls einen Link zu Ihrer E-Mail bei.

Die Rezepte sollen auf eine Anzahl von 8 Personen bezogen sein.

(Achtung Stolperfalle: Achten Sie auf eine ordentliche Umrechnung der angegebenen Mengen!)

Zutaten für 4 Personen:

250g Erdbeeren, 1 Orange, 125g Zucker, 750ml Sahne, 1 Pck. Sahnesteif, 6cl Orangenlikör

Zubereitung:

Erdbeeren grob würfeln, mit Orangensaft, -schale und 50g Zucker 3 Min. leicht köcheln lassen. Pürieren, durch ein Sieb streichen, beiseite stellen. Sahne mit Sahnesteif und 75g Zucker steif schlagen. Erdbeerpüree und Likör unterheben. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform füllen. Mindestens 8 Std. gefrieren lassen.

Form kurz in heißes Wasser tauchen, Parfait auf eine Platte stürzen, in Scheiben schneiden. Mit halbierten Erdbeeren, Kiwischeiben und Minze garnieren.

Hilfestellung:

Peter Wagner, Robert Avram, Maik Güldenmeister

Hinweise:

<a>

<p>

<h1>

