

Anne Wilson

Eis & Desserts

BELLAVISTA

Hinweise

für Anfänger



Für weniger erfahrene Köche



Für erfahrene Köche



s gelten die üblichen Maße in Gramm und Liter. Die in den Rezepten verwendeten Eier wiegen durchschnittlich 60 g. Die Dosengrößen sind bei jedem Hersteller verschieden, verwenden Sie daher die Größe, die der im Rezept angegebenen am nächsten kommt.

Maßeinheiten und Abkürzungen

Becher	= 250 ml
EL.	= leicht gehäufter Eßlöffel oder 20 ml
TL	= gestrichener Teelöffel oder 5 ml
g	= Gramm
kg	= Kilogramm
ml	= Milliliter
l	= Liter

Originalausgabe © 1994 Murdoch Books

Originaltitel: Ice-creams & Desserts

Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Einwilligung des Verlages in irgendeiner Form (Photokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

© für diese Ausgabe:

Bellavista, ein Imprint der Verlag Karl Müller GmbH, Köln 2004
www.karl-mueller-verlag.de

Übersetzung aus dem Englischen: Andrea Busch
Satz der deutschen Ausgabe: TextCase, Groningen

Bei der Herausstellung dieser Reihe haben wir uns bemüht alle Rechteinhaber der jeweiligen Übersetzung ausfindig zu machen. Leider war es uns nicht überall möglich, deshalb bitten wir gegebenenfalls um die Rückmeldung betroffener Personen.

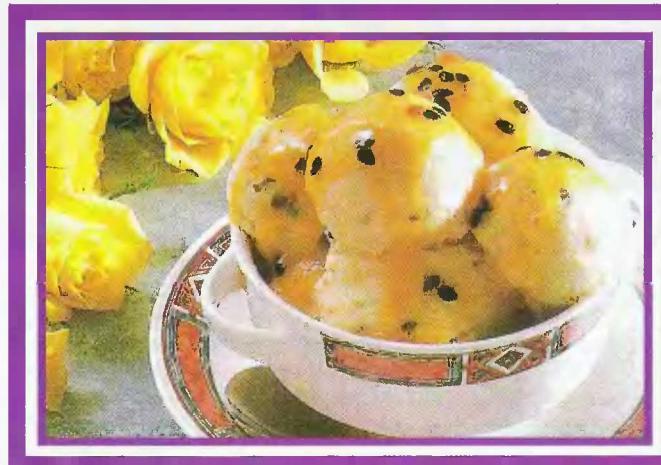
Druck und Bindung: Mateu Cromo Artes Gráficas, Pinto, Madrid
Printed in Spain

ISBN 3-89893-480-2

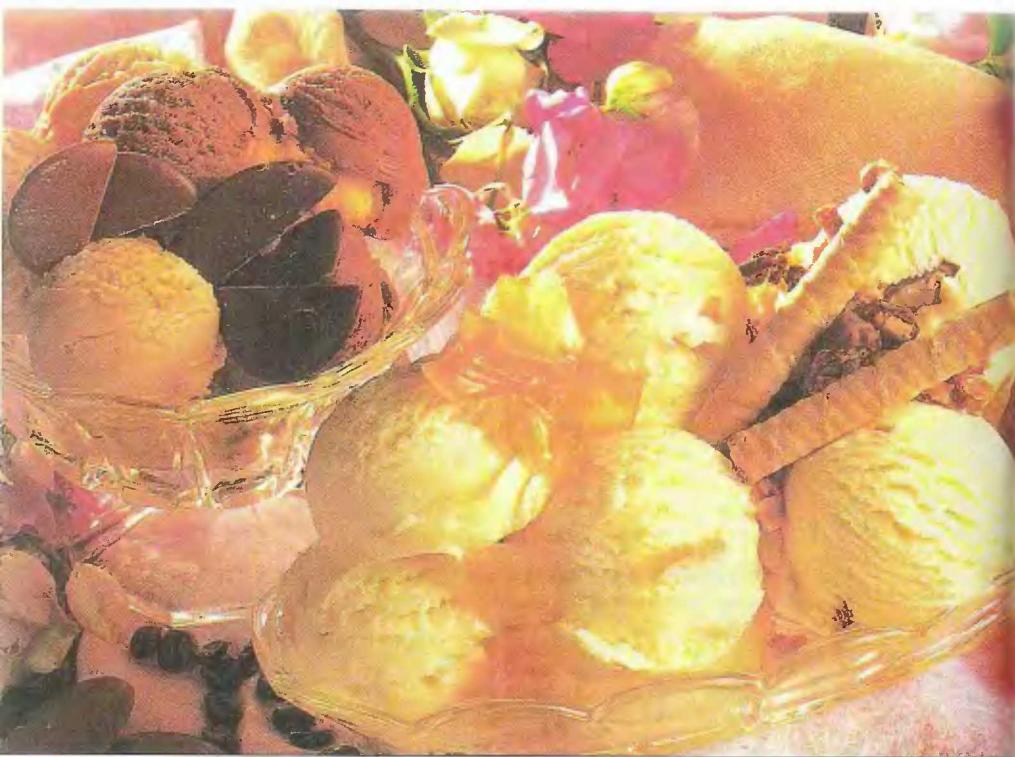
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Alle Rechte vorbehalten.

Eis und Desserts



BELLAVISTA



So verfeinern Sie Fertigeiscreme

Mit Fertigeiscreme guter Qualität und ein paar ergänzenden Zutaten können Sie in kurzer Zeit köstliche Desserts zubereiten.

Espresso-Eis

1 l weiches Vanilleeis in eine Rührschüssel geben. 4 EL Espresso Instantpulver mit 1 EL Wasser verrühren. In die Schüssel geben und rühren, bis die Mischung glatt ist. Wieder in die Eisdose füllen. Über Nacht gefrieren lassen und mit Schokoladenblättern servieren.

Schokoladen-Hokusokus

1 l weiches Schokoladeneis in eine Rührschüssel geben. 120 g Waffeln mit Schokoladenglasur kleinhacken und dazugeben. Rühren, bis die Schokoladenstückchen gleichmäßig verteilt sind. Mischung in einen Behälter geben und über Nacht gefrieren.

Ingwer-Honig-Eis

1 l Vanilleeis in eine Rührschüssel geben. In einem kleinen Topf 2-3 EL in Sirup eingelegten gehackten Ingwer, 1 EL Ingwersirup und 2 EL Honig bei geringer Hitze miteinander verrühren. Abkühlen lassen. Unter die Eiscreme ziehen und in einem Behälter über Nacht gefrieren lassen. Mit kandierten Ingwerstückchen garnieren.

Erdnusseis

1 l Vanille- oder Schokoladeneis mit 80 g grobgehackten Erdnüssen in eine Rührschüssel geben. Gut mischen. Mischung in einen



Von links nach rechts: Espresso-Eis, Schokoladen-Hokusokus, Ingwer-Honig-Eis, Erdnusseis, Schokoladen-Eis mit Rum-Rosinen, Fruchtwirbel, Orangen-Split

Fruchtwirbel

1 l weiches Vanille- oder Mangoeis in eine Rührschüssel geben. 1-2 TL abgeriebene Orangenschale, 2 TL Grand Marnier und 100 g feingehackte dunkle Schokolade hinzufügen. Gut mischen. Oder Vanilleeis mit einer zerkleinerten Orange mischen. Mischung in einen Behälter füllen und über Nacht gefrieren lassen. Eiskugeln mit Passionsfruchtmark beträufeln. Servieren.

Orangen-Split

1 l Vanilleeis in eine Rührschüssel geben. 2 TL abgeriebene Orangenschale, 2 TL Grand Marnier und 100 g feingehackte dunkle Schokolade hinzufügen. Gut mischen. Oder Vanilleeis mit einer zerkleinerten Orange mischen. Mischung in einen Behälter füllen und über Nacht gefrieren lassen. Eiskugeln mit Waffeln servieren.

Eiscreme

Eiscreme ist leicht herzustellen und ein köstlicher Abschluß für jede Mahlzeit. Traditionelles Vanilleeis paßt zu den meisten Nachspeisen. Frucht-, Nuß- oder Schokoladeneis ist für sich schon ein Genuß. Wagen Sie sich bei besonderen Gelegenheiten auch einmal an Lavendel-, Mango-, Vollkorn- oder tropisches Eis heran.

Vanilleeis traditionell

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Gefrierzeit/
Eismaschine

Gesamtkochzeit:
10 Min.

Ergibt 1,2 Liter



180 g feiner Zucker
2 Vanilleschoten, der Länge nach aufgeschnitten
250 ml Milch
6 Eigelb, leicht geschlagen
500 ml Sahne
Karamelsauce und Waffeln zum Servieren

1. Zucker und Vanilleschoten in eine mittelgroße, feuerfeste Form geben. Milch darübergießen. Schüssel auf einen Topf mit siedendem Wasser stellen und die Mischung rühren, bis sie zu köcheln beginnt.
2. Milch vom Herd nehmen. Eigelb in eine feuerfeste

Schüssel geben. Nach und nach Milch hinzufügen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen.

3. Mischung wieder ins Wasserbad geben und bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Mischung leicht vom Löffelrücken abläuft. Vom Herd nehmen. Abkühlen lassen. Die Creme mit einer Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Sahne unter die abgekühlte Eiercreme ziehen und mindestens zwei Std. kalt stellen.

4. Vanilleschoten aus der Creme entfernen, das Mark herauschaben und in die Mischung geben. Schoten wegwerfen. Creme in eine Eismaschine füllen und etwa 30 Min. röhren lassen, bis das Eis fest ist.

5. Zubereitung ohne Eismaschine: Die Masse wie bis zu 4. beschrieben vorbereiten. Mischung auf ein Metallgefriertablett gießen und 2-3 Std.

Vanilleeis traditionell (oben) und Üppige Schokoladeneiscreme



gefrieren, bis sie an den Rändern fest wird. In eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer glatt rühren. Wieder auf das Tablett gießen und 3-4 Std. gefrieren, bis das Eis fest ist. Mit Karamelsauce und Waffeln servieren.

Üppige Schokoladen-eiscreme

Vorbereitungszeit:
20 Min. +
Gefrierzeit/Eismaschine
Gesamtkochzeit:
10 Min.

Ergibt etwa 1,2 Liter



375 ml Sahne

125 ml Milch

60 g Zucker

100 g dunkle Schokolade,
gebackt

3 Eigelb, leicht geschlagen
1/2 TL Vanilleessenz
Schokoladenkörbchen und
weiße Schokolade zum
Servieren

1. Sahne, Milch und Schokolade in eine Schüssel füllen und auf ein Wasserbad stellen. Bei mittlerer Hitze rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen. Mit dem Schneebesen Eigelb und Vanilleessenz einrühren.
2. Mischung in die Eismaschine füllen und 30 Min.

rühren lassen.

3. Wenn das Eis gefroren ist, servieren oder in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank aufbewahren. In Schokoladenkörbchen servieren und mit Raspeln weißer Schokolade garnieren.
4. Zubereitung ohne Eismaschine: Bis 2. vorbereiten. Mischung auf Metallgefriertabletts gießen und gefrieren lassen, bis sie an den Rändern fest wird. In eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer glatt rühren. In einem Behälter fest werden lassen.

Zitroneneiscreme

Vorbereitungszeit:
20 Min. + Gefrierzeit
Gesamtkochzeit:
15 Min.

Für 4-6 Personen



6 Eigelb

160 g feiner Zucker
2 TL abgeriebene
Zitronenschale
80 ml Zitronensaft
4 Eiweiß
zusätzlich 80 g feiner Zucker
125 ml Sahne, leicht
geschlagen
zum Servieren
Zitronenschale in feinen
Streifen und Erdbeeren

1. Eigelb in eine feuersichere Form geben. Im Wasserbad schlagen, bis die Mischung leicht und luftig ist und an Volumen zugenommen hat. Zucker, Zitronensaft und abgeriebene Schale

dazugeben und weiterschlagen, bis die Mischung dick und hell ist. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen.

2. Mit dem Mixer Eiweiß steif schlagen und nach und nach zusätzlichen Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung dick ist.
3. Mit einem Metallöffel Eiweiß und Sahne unter die Zitronenmischung heben. Auf ein Metalltablett mit knapp 2 l Fassungsvermögen gießen und 3-4 Std. gefrieren lassen, bis das Eis fest ist. Mit den Streifen der Zitronenschale und den Erdbeeren garnieren.

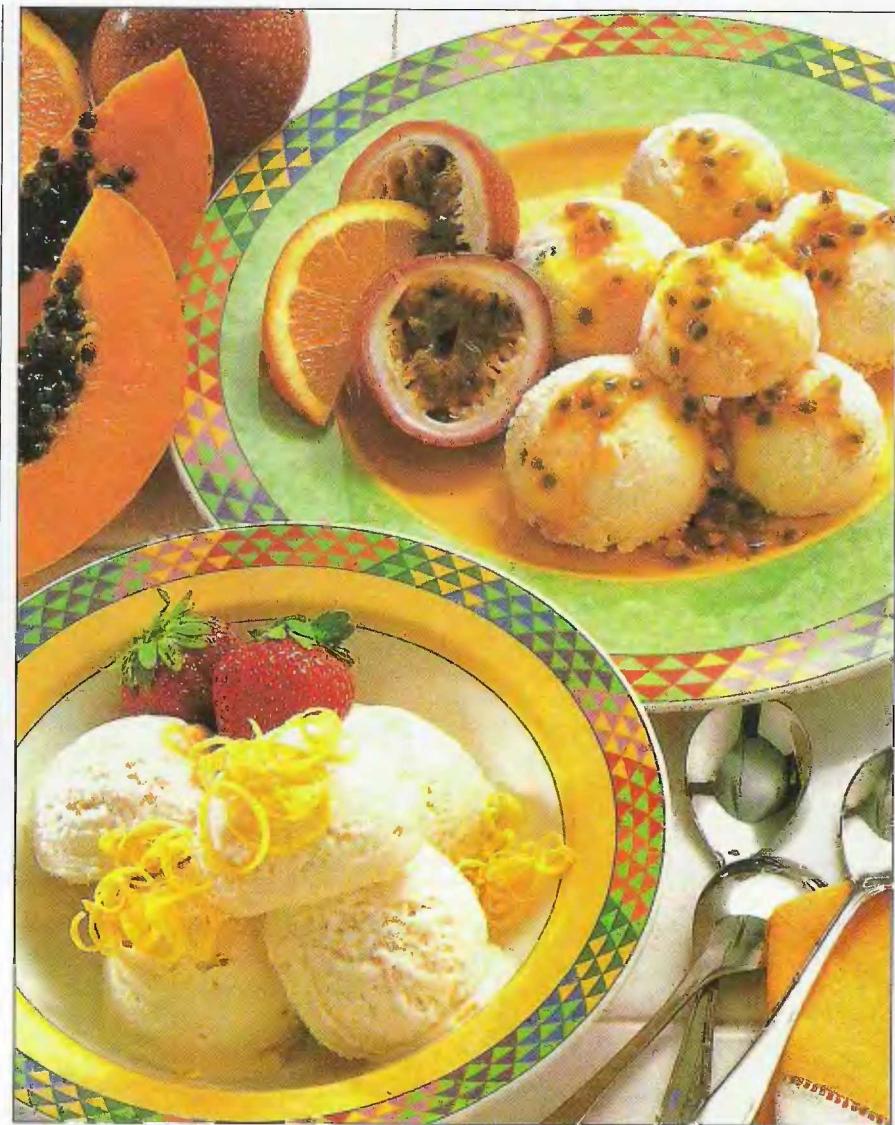
Tropische Eiscreme

Vorbereitungszeit:
15 Min. + Gefrierzeit
Gesamtkochzeit: Keine
Für 4-6 Personen



1 l Vanilleeis
1/3 Becher püriertes
Passionsfruchtfleisch,
frisch oder aus der Dose
80 ml Orangensaft-
konzentrat
2/3 Becher feingehackte
Mango oder Papaya
zusätzlich Passionsfrucht-
fleisch und Früchte

1. Eiscreme etwas antauen lassen.
2. Passionsfruchtfleisch und Saft hinzufügen. Mit einer Gabel vermengen.
3. Mit einem Metallöffel



Tropische Eiscreme (oben) und Zitroneneiscreme

Mango oder Papaya unterziehen. Für mindestens 6 Std. in den Gefrierschrank stellen, bis das Eis fest ist.

Eiskugeln mit zusätzlichem Fruchtfleisch und frischen Früchten garnieren.

Mangoeiscreme

Vorbereitungszeit:
25 Min. + Gefrierzeit

Gesamtkochzeit:
10 Min.

Ergibt 1 Liter



4 Eigelb
125 g Puderzucker
2 Becher Mangopüree
1 EL Zitronensaft
1/2 Becher Kokosnusscreme
125 ml Sahne
Brandykörbchen, frische
Mango und Kokosnuss-
raspeln zum Servieren

1. Eigelb und Puderzucker in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben. Im Wasserbad schlagen, bis die Eier dick und cremig sind. Vom Herd nehmen und etwa 1 Min. weiterschlagen, bis die Mischung abgekühlt ist.
2. Mangopüree, Saft, Kokosnusscreme und Sahne in einer großen Schüssel gut mischen. Mit einem Metallöffel

die Eiermischung sanft unterheben.

3. Auf ein rechteckiges Metalltablett von 1 l Fassungsvermögen gießen. Mit Folie bedeckt 3 Std. in den Gefrierschrank stellen, bis die Mischung fast gefroren ist.

4. In eine große Rührschüssel geben und mit dem Mixer bei höchster Stufe glatt rühren. Mischung wieder auf das Tablett oder in einen Behälter geben und mit Folie bedeckt 5 Std. oder über Nacht gefrieren lassen. Eiskugeln in Brandykörbchen servieren; mit frischen Mangoscheiben und geraspelter Kokosnuss garnieren.

Hinweis: Brandykörbchen erhalten Sie in exklusiven Feinkostgeschäften und in den Lebensmittelabteilungen einiger großer Kaufhäuser.

Mangoeiscreme



1. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen.
Mischung noch 1 Min. weiterschlagen.



2. Mit einem Metallöffel Eiermischung unterheben.



3. Auf ein rechteckiges Metalltablett von 1 l Fassungsvermögen geben (18x27 cm).



4. Mit dem Mixer bei höchster Stufe glatt rühren.

Kulfi**Vorbereitungszeit:**

10 Min. +

Gefrierzeit/Eismaschine**Gesamtkochzeit:**

10 Min.

Ergibt 1 Liter**500 ml Milch****190 g Zucker****1 EL Maismehl****375 ml Kondensmilch****2 EL gehackte Pistazien****2 EL gehackte Mandeln****2 TL Rosenwasser****Mandelbrot zum Servieren**

1. Milch und Zucker in einen mittelgroßen Topf geben. Bei schwacher Hitze rühren, bis die Milch fast kocht und der Zucker sich aufgelöst hat.

2. Maismehl mit etwas Kondensmilch glatt rühren und unter die Milch-Zucker-Mischung heben. Bei schwacher Hitze etwa 3-4 Min. rühren, bis die Mischung dick wird. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen. Die restliche Kondensmilch hineinrühren; gehackte Pistazien, Mandeln und Rosenwasser dazugeben.

3. Mischung in die Eismaschine füllen und etwa 30 Min. rühren lassen, bis das Eis fest ist.

4. Zubereitung ohne Eismaschine: Vorbereitet Mischung auf Gefriertabletts gießen und gefrieren lassen, bis sie an den Rändern fest ist. In eine Schüssel geben

und schlagen, bis die Mischung leicht und cremig ist. Wieder auf das Tabletts geben und gefrieren lassen. Mit Mandelbrot servieren.

Hinweis: Orangenwasser oder andere Duftwasser statt des Rosenwassers verwenden. Sie erhalten sie in Supermärkten oder Naturkostläden.

**Erdbeer-Himbeer-Welle****Vorbereitungszeit:****20 Min. + Gefrierzeit****Gesamtkochzeit:** Keine**Für 8-10 Personen****500 g frische Erdbeeren****375 g feiner Zucker****2 EL Zitronensaft****500 ml Sahne, leicht
geschlagen****125 g Himbeeren****zusätzlich 125 g feiner
Zucker
Himbeeren und Erdbeeren
zum Servieren**

1. Eine ca. 2 l fassende Kastenform mit Folie auskleiden. Erdbeeren

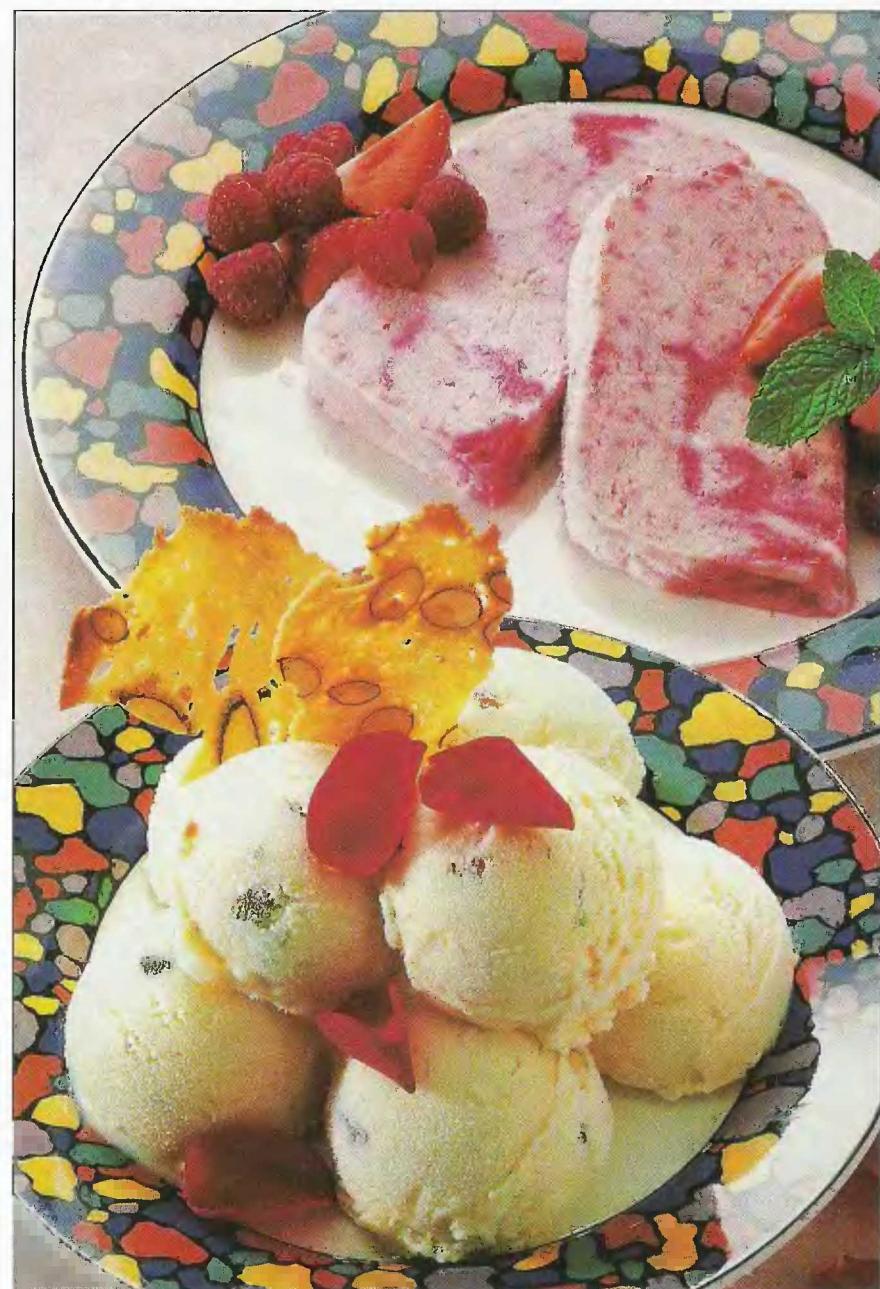
entkellen. Mit Zucker und Saft in die Küchenmaschine geben und etwa 30 Sek. mixen, bis die Mischung glatt ist.

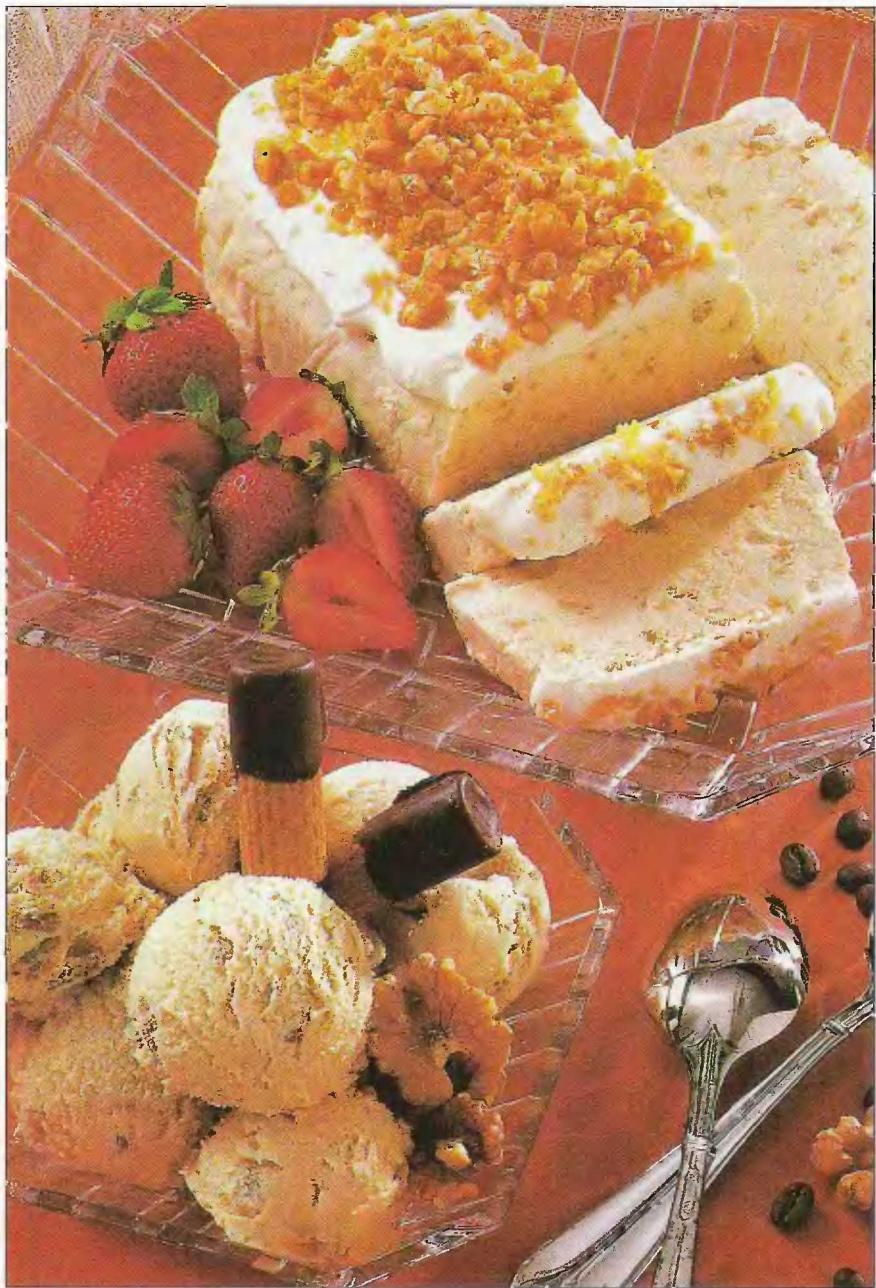
2. 80 ml geschlagene Sahne zurück behalten. Restliche Sahne unter die Erdbeermischung heben. Auf ein Metalltabletts gießen. Gefrieren lassen, bis die Mischung dick ist. Dabei gelegentlich umrühren. Nicht fest gefrieren lassen.

3. Mit der Küchenmaschine Himbeeren und zusätzlichen Zucker verrühren. Unter die restliche Sahne ziehen und gut mischen.

4. Auf den Boden der Kastenform eine Lage Erdbeereis geben. Darüber Himbeermischung und restliches Erdbeereis verteilen. Mit einem scharfen Messer oder einem Fleischspieß die Lagen ineinanderziehen. Die Folie darf dabei nicht beschädigt werden. Über Nacht gefrieren lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden (oder Eiskugeln formen) und mit Himbeeren und Erdbeervierteln garnieren.

Erdbeer-Himbeer-Welle (oben)
und Kulfi.





Walnuß-Kaffee-Rum-Eiscreme

Vorbereitungszeit:

15 Min. + Gefrierzeit/Eismaschine

Gesamtkochzeit: 5 Min.

Ergibt 1,5 Liter



190 ml Wasser
190 g feiner Zucker
3 TL löslicher Kaffee
500 ml Sahne
500 ml Milch
60 ml Rum
150 g geröstete Walnüsse,
grob gehackt
zusätzlich Walnüsse und
Waffeln zum Servieren

1. Wasser, Zucker und löslichen Kaffee in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze rühren, bis Kaffee und Zucker sich aufgelöst haben. Nicht kochen lassen. Vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.

2. Abgekühlte Mischung, Sahne, Milch und Rum verrühren. Gut mischen. In die Eismaschine füllen und etwa 30 Min. rühren lassen.
3. Wenn die Eiscreme dick wird, Walnüsse hinzufügen und weitere 10 Min. rühren lassen. Mit Walnüssen und Waffeln servieren.

Pralineneiscreme

Vorbereitungszeit:

1 Std. + über Nacht gefrieren

Gesamtkochzeit:

25 Min.

Für 6-8 Personen

(Das Rezept kann problemlos verdoppelt werden).



4 Eigelb
3/4 TL Vanilleessenz
1 EL Zucker
300 ml halbfette Sahne

Mandeltoffee

60 g Zucker
1 EL Wasser
80 g gehobelte Mandeln,
leicht geröstet
80 ml Sahne, leicht
geschlagen

Belag

zusätzlich 200 ml Sahne
1 TL feiner Zucker
3 TL Brandy oder Grand
Marnier
Erdbeeren zum Servieren

1. Eigelb, Vanilleessenz und Zucker in einer mittelgroßen Rührschüssel schlagen, bis die Mischung dick und hell ist. Halbfette Sahne bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen und vom Herd nehmen. Langsam zu der Eiermischung gießen; dabei ständig weiterschlagen. Schüssel 10 Min. lang in heißes Wasser stellen, bis die Mischung etwas eindickt. Gelegentlich

umrühren. Schüssel auf ein Wasserbad stellen und 5 Min. mit dem Schneebesen rühren, bis die Mischung dick ist. Vom Herd nehmen. Oberfläche mit einer Folie bedecken.

2. Für die Mandeltoffemasse ein Tablett mit Folie auslegen und leicht einfetten. Zucker, Wasser und Mandeln in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze etwa 3-4 Min. rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Ohne umrühren 5-10 Min. weiterkochen, bis die Mischung goldfarben und dunkel ist. Nicht anbrennen lassen. Auf das Tablett gießen. Zum Abkühlen beiseite stellen.

3. Vorbereitete Mandeltoffemasse fein zerdrücken. Zwei Drittel der Masse unter die warme Eiercreme heben. Abkühlen lassen. Nach dem Erkalten die geschlagene Sahne unterziehen.

4. Eine Kastenform (ca. 21 x 14 x 7 cm) mit einem Streifen Folie auslegen. Mischung hineingießen und 6 Std. oder über Nacht gefrieren lassen. Eiscreme auf eine Servierplatte stürzen.

5. Für den Belag zusätzliche Sahne mit Zucker steif schlagen und Brandy unterziehen. Über der Eiscreme verteilen und mit der restlichen Mandeltoffemasse bestreuen. In Scheiben schneiden und mit Erdbeeren garnieren.

Pralineneiscreme (oben) und Walnuß-Kaffee-Rum-Eiscreme

Rum-Rosinen-Eiscreme

Vorbereitungszeit:

5 Min. + über Nacht ruhen
+ Gefrierzeit/ Eismaschine

Gesamtkochzeit: Keine

Ergibt 1,5 Liter



140 g feingehackte Rosinen

60 ml dunkler Rum

500 ml Sahne

500 ml Milch

190 g feiner Zucker

1/2 TL Vanilleessenz

Erdbeeren zum Servieren



Schokosplit-Eiscreme

Vorbereitungszeit:

20 Min. + Gefrierzeit

Gesamtkochzeit: 12 Min.

Für 6 Personen



3 Eier

2 EL feiner Zucker

200 g geschmolzene Milchschorokolade

330 ml Sahne

90 g dunkle Schokolade, feingehackt

Himbeeren und Schokoladenstäbchen zum Servieren

1. Rosinen und Rum in eine kleine Schüssel geben.

Zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

2. Alle Zutaten außer der Erdbeeren in einer großen Schüssel gut mischen.

3. In eine Eismaschine füllen und 30 Min. kühlen/rühren.

4. Zubereitung ohne Eismaschine: Vorbereitete Mischung auf Gefriertablets geben und gefrieren, bis sie an den Rändern fest wird. In eine große Schüssel geben und mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Wieder auf die Tablette gießen. Etwa 3-4 Std. gefrieren, bis das Eis fest ist. Mit Erdbeerhälften garnieren.

Himbeeren und Schokoladenstäbchen servieren.

Honigeiscreme

Vorbereitungszeit:

15 Min. + 4-5 Std.

Gefrierzeit

Gesamtkochzeit: Keine

Für 6-8 Personen



3 Eier, getrennt

125 g Honig

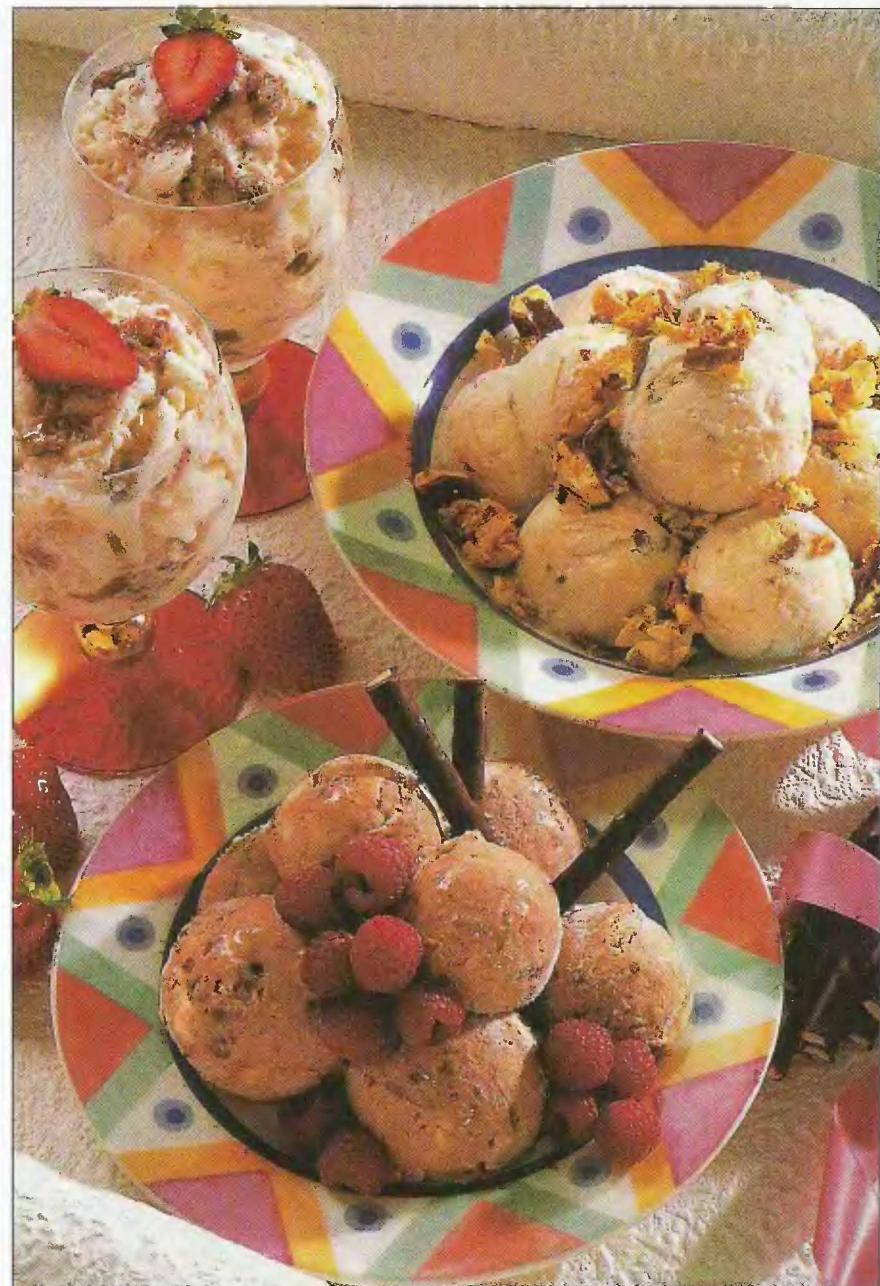
300 ml Sahne

100 g Honigriegel mit Schokoladenuüberzug

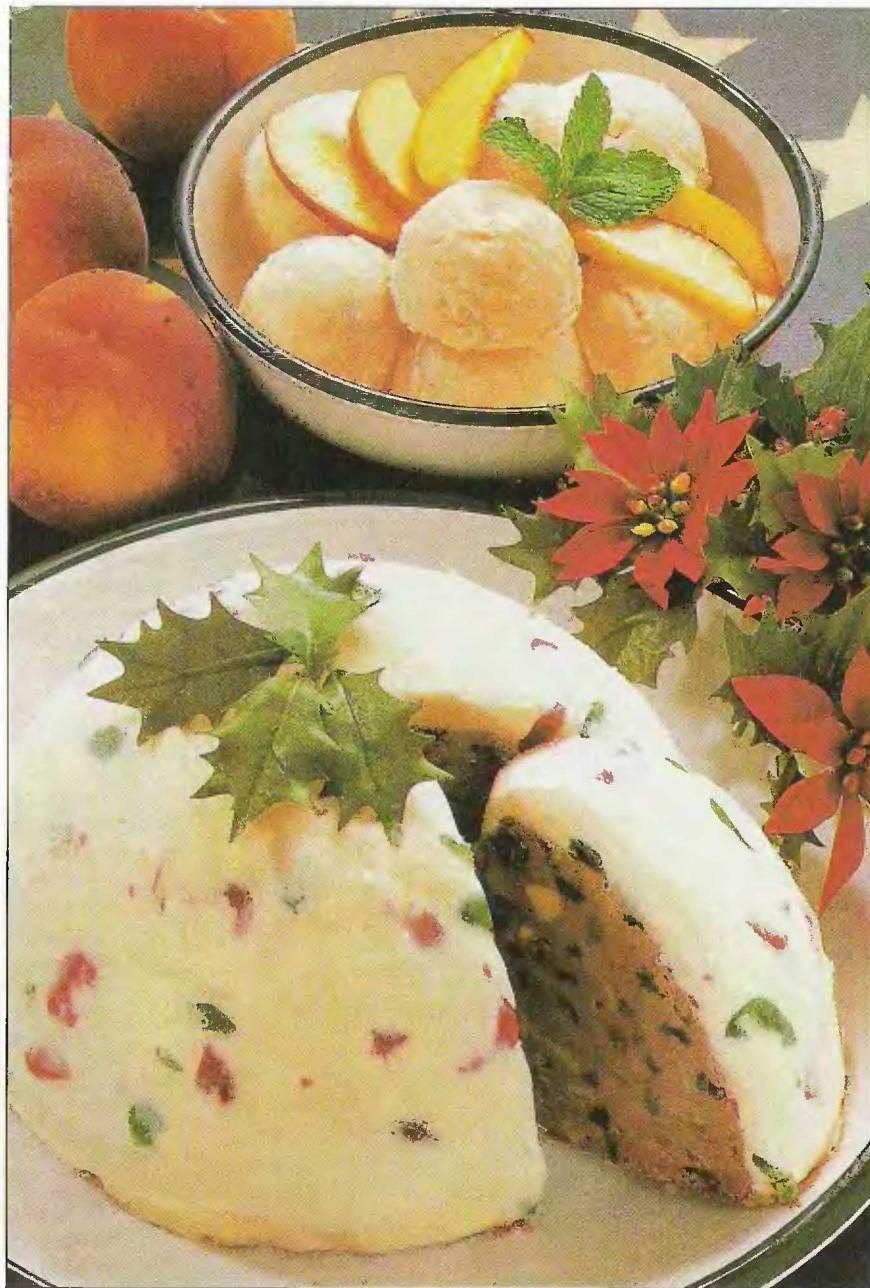
1. Mit dem Mixer Eigelb in einer Schüssel rühren, bis es locker und leicht ist. Honig dazugeben. Rühren, bis die Mischung hell und dick ist.

2. Sahne steif schlagen. In einer sauberen, trockenen Schüssel Eiweiß steif schlagen. Mit einem Metallöffel Sahne unter das Eiweiß heben. Unter die Honigmischung ziehen.

3. Honigriegel in kleine Stücke bröseln und die Hälfte davon in die Eismasse rühren. Mischung in einen 1,5 l Behälter füllen und etwa 4-5 Std. gefrieren, bis sie fest ist. In Kugeln servieren und mit den restlichen Bröseln des Honigriegels bestreuen.



*Im Uhrzeigersinn von links:
Rum-Rosinen-Eiscreme, Honigeiscreme und Schokosplit-Eiscreme*

**Pfirsicheiscreme**

Vorbereitungszeit:
12 Min. + 3-4 Std.
Gefrierzeit
Gesamtkochzeit: 9 Min.
Für 8 Personen



300 ml Sahne
4 Eigelb
190 g Zucker
500 g Pfirsiche
1 EL Zitronensaft
zusätzlich 2 EL Zucker

1. Sahne in einem Topf bis zum Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen.
2. Mit dem Schneebesen in einer mittelgroßen Schüssel Eigelb und Zucker schlagen, bis die Mischung hell und dick ist. Nach und nach unter ständigem Weiter-schlagen die heiße Sahne hinzufügen. Mischung wieder in den Topf geben. Bei schwacher Hitze etwa 5 Min. rühren, bis die Mischung eindickt. Nicht kochen lassen. Zum Abkühlen in eine Schüssel gießen. Gelegentlich umrühren.
3. Einen Pfirsich beiseite legen; die anderen schälen und in Stücke schneiden. In der Küchenmaschine mit Zitronensaft und Zucker fein pürieren (etwa 20 Sek.). In die Eiercreme rühren. Auf ein Metalltablett (ca. 1,5 l) gießen und 3-4 Std. frieren lassen, bis das Eis fest ist. Oder in der Eismaschine

Pfirsicheiscreme (oben) und Weihnachtseispudding

nach Anweisung des Herstellers verrühren. Zum Servieren die Kugeln mit frischen Pfirsichscheiben garnieren.

Weihnachts-eispudding

Vorbereitungszeit:
ca. 1 Std. (über mehrere Tage verteilt)
Gesamtkochzeit: Keine
Für 10 Personen



50 g gehackte, geröstete Mandeln
1/4 Becher gemischte Zitrusfruchtschale
60 g Rosinen, gehackt
60 g Sultaninen, gehackt
60 g Korinthen, gehackt
80 ml Rum
1 l Fertigeiscreme Vanillegeschmack
2 EL Brandy
100 g rote und grüne kandierte Kirschen, gewürfelt
1 TL Gewürzmischung für Weihnachtsgebäck
1 TL gemahlener Zimt
1/2 TL gemahlene Muskatnuss
1 l Fertigeiscreme Schokoladengeschmack

1. Mandeln, Zitrusfruchtschale, Rosinen, Sultaninen, Korinthen und Rum in eine mittelgroße Schüssel geben und gut mischen. Mit Folie abdecken und über Nacht ziehen lassen. Eine 2 l-Pud-

dingform zum Kühlen in den Gefrierschrank stellen.

2. Vanilleeis etwas weich werden lassen und mit Brandy und kandierten Kirschen mischen. Mit der Eismasse die gekühlte Puddingform auskleiden; dabei gleichmäßig bis zum oberen Rand verteilen. Über Nacht gefrieren lassen. Anfangs gelegentlich prüfen, ob die Eiscremeschicht nicht absackt; eventuell erneut bis zum oberen Rand verteilen.
3. Am nächsten Tag Gewürze und Schokoladeneis zu der Rum-Fruchtmischung geben und gut verrühren. In die Mitte der Puddingform füllen und die Oberfläche glätten.
4. Erneut über Nacht gefrieren lassen. Nach dem Stürzen mit Stechpalmenblättern garnieren und in Keile geschnitten servieren.

Tip:
Sie können diesen Weihnachtseispudding variieren, indem Sie Ihre Lieblingsnüsse und -früchte verwenden.

Brot-eiscreme

Vorbereitungszeit:

25 Min. + Gefrierzeit

Gesamtkochzeit:

10-15 Min.

Für 6 Personen



2 Eigelb
80 g feiner Zucker
125 ml H-Milch
100 g feine, frische
Brotbrösel
300 ml Sahne
1 EL Rum
Orangenschale zum
Garnieren

1. Mit dem Schneebesen in einer Schüssel Eigelb und Zucker hell und cremig schlagen. Milch in einem Topf bis zum Siedepunkt erhitzen, aber nicht kochen lassen. Milch vorsichtig über die Eigelbmischung gießen, dabei ständig weiter schlagen.
2. Mischung wieder in den

Topf geben und Eiercreme bei schwacher Hitze sanft sieden lassen, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Vom Herd nehmen. (Nicht kochen, sonst gerinnt die Mischung.)

3. Mischung in eine Schüssel geben und die Brotkrümel unterheben. Mit Folie abdecken. Abkühlen lassen.
4. Sahne steif schlagen und Rum einrühren. Vorsichtig unter die Eiercreme heben. In schöne Serviergefäße oder in Behälter gießen und leicht anfrieren. In Parfaitgläsern oder Dessertschalen servieren und mit Orangenschalenstreifen garnieren. Sie brauchen für dieses Rezept keine Eismaschine.

Hinweis: Trockene Semmel- oder Brotbrösel sind als Ersatz für die frischen Brösel nicht geeignet.



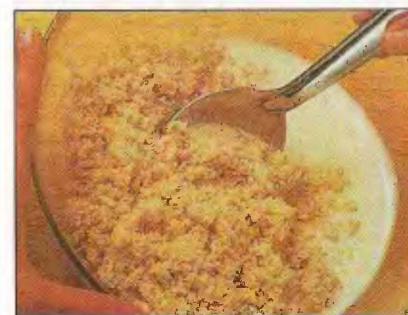
Broteiscreme



1. Mit dem Schneebesen in einer Schüssel Eigelb und Zucker hell und cremig schlagen.



2. Eiercreme ständig rühren, bis die Mischung eine cremige Konsistenz hat.



3. Mischung in eine Schüssel geben und die Brotkrümel unterheben.



4. Sahne steif schlagen und Rum einrühren. Vorsichtig unter die Eiercreme heben.

Passionsfrucht-Pistazien-Nuß-eiscreme

Vorbereitungszeit:
15 Min. + Gefrierzeit über Nacht
Gesamtkochzeit: 15 Min.
Für 8 Personen



125 ml Milch
375 ml Sahne
6 Eigelb
300 g feiner Zucker
Fruchtfleisch von 8 Passionsfrüchten
50 g geschälte, gehackte Pistazien
Passionsfruchtmark aus der Dose zum Servieren

zu der Sahnemischung geben. Auf ein Metalltablett gießen (1,5 l Fassungsvermögen) und etwa 3-4 Std. gefrieren lassen, bis die Ränder fest werden.

4. In eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer dick und cremig schlagen. Pistazien dazugeben. Gut mischen. Wieder in den Gefrierschrank geben, bis das Eis fest ist, am besten über Nacht. Mit Passionsfruchtmark servieren.



Weißes Schokoladeneis

Vorbereitungszeit:
20 Min. + Gefrierzeit
Gesamtkochzeit:
20 Min.
Für 10 Personen



200 g weiße Schokolade
190 g feiner Zucker
125 ml Wasser
1/2 TL Weinsteinpulver
4 Eiweiß
500 ml Sahne
80 ml Brandy
Schokoladenwaffeln, Erdbeeren und dunkle Schokolade zum Servieren

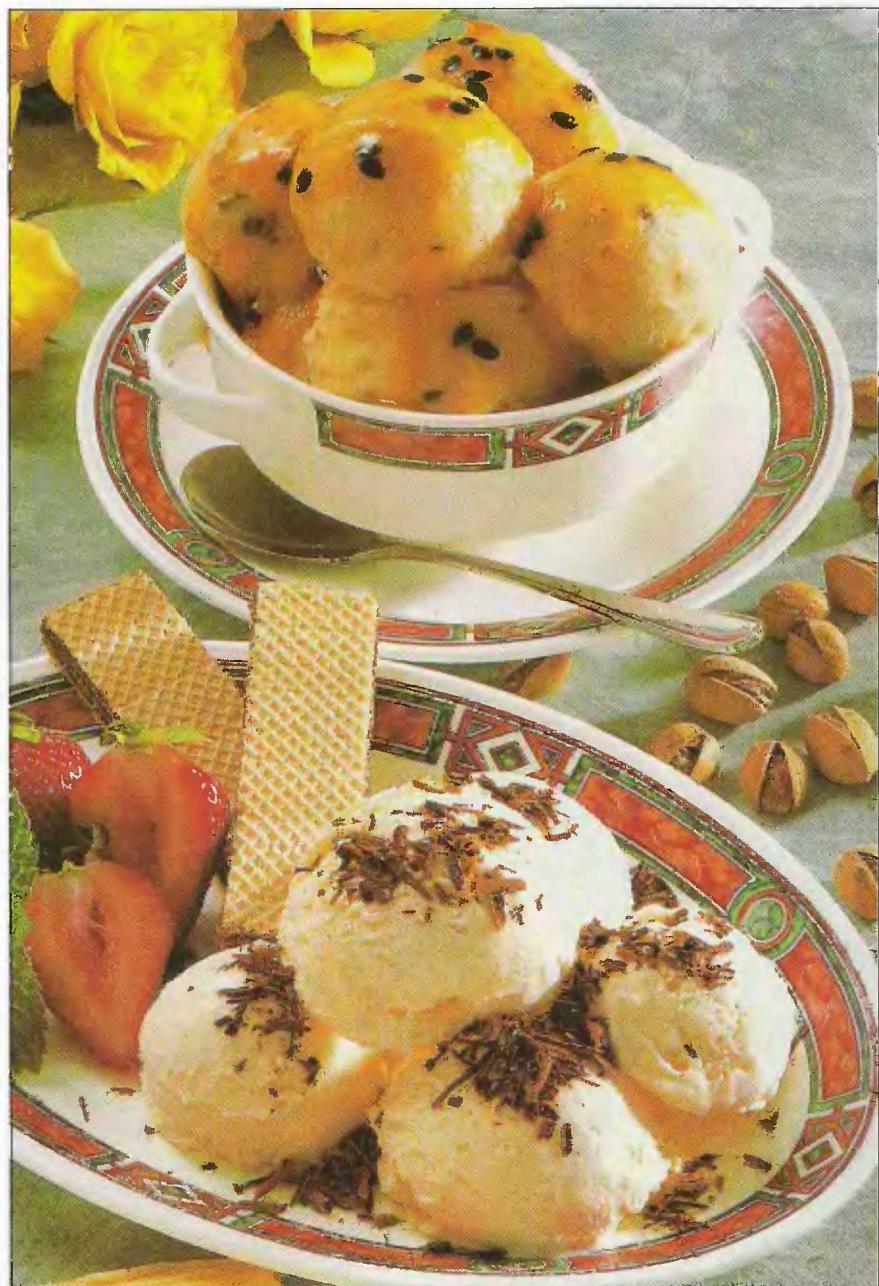
1. Weiße Schokolade reiben oder fein hacken.

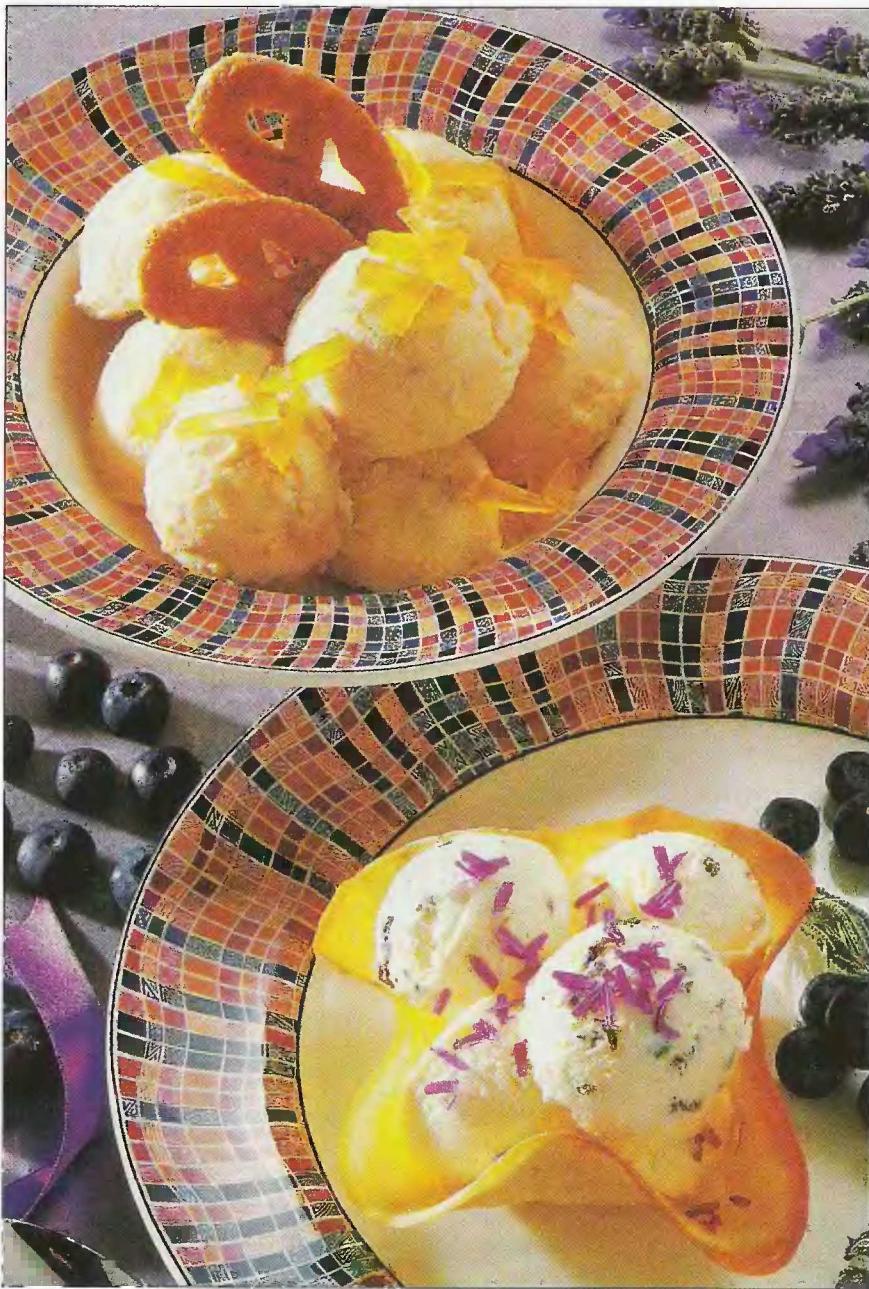
2. Zucker, Wasser und Weinsteinpulver in einen mittelgroßen Topf geben. Bei schwacher Hitze ohne Kochen rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Danach aufkochen, Hitze reduzieren und ohne rühren etwa 15 Min. kochen, bis ein TL der Mischung in kaltem Wasser eine kleine Kugel bildet. Leicht abkühlen lassen.

3. Mit dem Mixer Eiweiß steif schlagen. Nach und nach Sirup in dünnem Strahl über das Eiweiß gießen und weiter schlagen, bis die Mischung dick und glänzend ist.
4. In einer mittelgroßen Schüssel Sahne steif schlagen. Geschlagene Sahne unter die Eiweißmischung ziehen. Weiße Schokolade und Brandy dazugeben. Gut mischen.

5. Auf ein Metalltablett (2,5 l Fassungsvermögen) gießen. Etwa 4-5 Std. gefrieren, bis das Eis fest ist. Mit Schokoladenwaffeln und Erdbeerhälften garnieren. Mit geraspelter dunkler Schokolade bestreuen.

Passionsfrucht-Pistazien-Nuß-eiscreme (oben) und Weißes Schokoladeneiscreme.





Lavendeleiscreme

Vorbereitungszeit:
25 Min. + Gefrierzeit
Gesamtkochzeit: Keine
Für 6-8 Personen



2 EL frische Lavendelblüten, von den Zweigen gestreift
2 EL lieblicher Weißwein (Sauterne, Muskateller, Beaumes de Venise)
500 ml halbfette Sahne
110 g feiner Lavendel- oder Vanillezucker (siehe Hinweis)
2 Eiweiß
zusätzlich 2 EL frische Lavendelblüten

1. Lavendelblüten und Wein in eine kleine Schüssel geben. 5 Min. warm stellen, damit sich das Aroma entfalten kann.
2. Mit dem Mixer Sahne steif schlagen. Den gefilterten Wein mit der Hälfte des Zuckers nach und nach unterrühren.
3. Eiweiß steif schlagen und restlichen Zucker einrühren.
4. Mit einem Metallöffel Eiweiß und zusätzliche Lavendelblüten in die Sahne rühren. Mischung in eine Schüssel oder auf ein Tablett geben und etwa 3-4 Std. frieren, bis das Eis gerade fest ist. Eiskugeln in Teigkörbchen servieren.

Hinweis: Häufig wird für solche Rezepte getrockneter

Ingwer-Mandeleiscreme (oben) und Lavendeleiscreme

Lavendel empfohlen, aber durch die verwendeten ätherischen Öle kann er bitter schmecken. Frischer Lavendel dagegen ist nicht bitter. Um Lavendel- oder Vanillezucker herzustellen, geben Sie frischen Lavendel oder eine Vanilleschote in ein Glas mit Zucker. Der Zucker nimmt das Aroma an.

Ingwer-Mandeleiscreme

Vorbereitungszeit:
3 Min. + Gefrierzeit
Gesamtkochzeit:
15 Min.
Für 6-8 Personen



60 g ganze blanchierte Mandeln
375 ml Sahne
125 ml Milch
6 Eigelb
160 g feiner Zucker
60 g sehr feingehackter, kandierter Ingwer
süße Brezeln und kandierter Ingwer zum Servieren

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Mandeln auf ein Kuchenblech geben und etwa 8 Min. rösten, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen. Wenn die Mandeln abgekühlt sind, grob hacken.
2. Sahne und Milch in einem mittelgroßen Topf bis zum Siedepunkt erhitzen. Vom

Herd nehmen. Mit dem Schneebesen Eigelb und Zucker in einer großen Schüssel schlagen, bis die Mischung dick und hell ist. Nach und nach Milch zufügen; dabei immer weiter schlagen. Mischung wieder in den Topf geben. Bei schwacher Hitze etwa 5 Min. rühren, bis die Mischung eindickt. Nicht kochen. Vom Herd nehmen. 3. Ingwer einrühren und abkühlen lassen. 4. Mischung auf ein Metallgefriertablett gießen (1,5 l Fassungsvermögen) oder in einer Eismaschine nach Anweisung des Herstellers rühren lassen. Wenn das Eis halbfroren ist, Mandeln dazugeben und gut mischen. Im Gefrierschrank fest werden lassen. Zum Servieren mit süßen Brezeln garnieren und mit kandiertem Ingwer bestreuen.



Sorbets

In diesem Kapitel zeigen wir Ihnen eine Auswahl wunderbar einfacher Sorbets und Gelati. Sorbets aus frischem Obst oder Saft mit Champagner. Wein oder Spirituosen können zur Erfrischung des Gaumens zwischen den Gängen eines Menüs oder als leichtes Dessert serviert werden. Gelati sind üppiger und werden immer als Dessert gereicht. Probieren Sie Vanille, Schokolade oder Orange.

Brombeer-Himbeersorbet

Vorbereitungszeit:
40 Min. + Gefrierzeit
Gesamtkochzeit:
15-20 Min.
Für 8-10 Personen

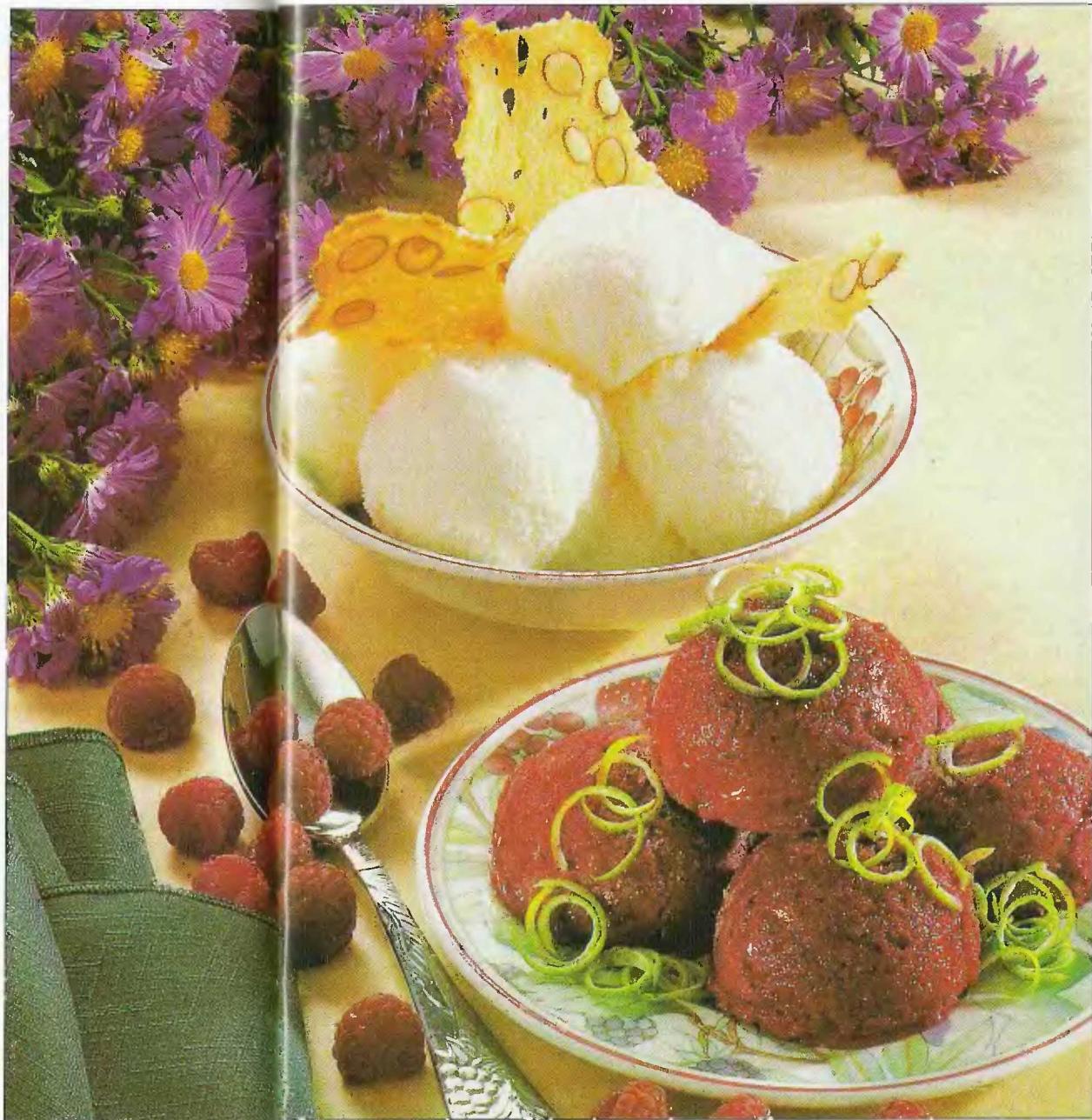


6 Becher Brombeeren oder Schwarze Johannisbeeren (frisch oder gefroren)
2 Becher Himbeeren (frisch oder gefroren)
500 ml Wasser
375 g Zucker
1-2 EL Zitronensaft
2 Eiweiß
Limonenschale zum Servieren

1. Brombeeren oder Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und 250 ml Wasser in einen großen Topf geben. Zum Kochen bringen und Hitze reduzieren. Etwa 2 Min. sanft köcheln lassen, bis die Beeren zu Mus

zerkocht sind. Durch ein feines Musselinsieb streichen. Fruchtmus wieder in den Topf geben. Restliches Wasser in den Topf geben.
2. Zucker und Zitronensaft hinzufügen und bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.
3. Mischung auf Metalltabletts gießen und gefrieren, bis das Sorbet breiig ist. Mit dem Mixer Eiweiß steif schlagen. Mit einem Metallöffel unter die Beerenmischung heben. Gefrieren und dabei gelegentlich umrühren, damit sich das Eiweiß gleichmäßig verteilt.
4. Kann in Kugeln oder Eisrollen serviert werden. Mit feingeschnittenen Limonenschnitzten garnieren.

Vanille-Gelato (oben) und Brombeer-Himbeersorbet



Vanille-Gelato

Vorbereitungszeit:
10 Min. +
Gefrierzeit/Eismaschine
Gesamtkochzeit: Keine
Ergibt 1 Liter



1 l Milch
250 g feiner Zucker
1 1/2 TL Vanilleessenz
süßes Mandelbrot zum Servieren

1. Alle Zutaten außer dem Mandelbrot in eine Eismaschine füllen und etwa 30 Min. kühlen/rühren, bis das Eis fest ist.

2. Zubereitung ohne Eismaschine: Zutaten in eine Schüssel geben. Gut mischen. Mischung auf ein Metallgefriertablett gießen und gefrieren, bis die Ränder fest werden.

3. Mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine cremig und glatt rühren.

4. Erneut auf das Tablett gießen und etwa 3-4 Std. gefrieren, bis es fest ist. Mit Mandelbrot servieren.

Hinweis: Das Gelato darf vor dem erneuten Durchrühren nicht zu fest werden.

Üppiges Schokoladen-Gelato

Vorbereitungszeit:
15 Min. +
Gefrierzeit/Eismaschine
Gesamtkochzeit: 5 Min.
Ergibt 1,5 Liter



1 l Milch
300 g Zucker
1/2 TL Vanilleessenz
1/4 TL löslicher Kaffee
150 g dunkle Schokolade, gehackt

1. Milch, Zucker und Vanilleessenz in einen großen Topf geben und bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nicht zum Kochen bringen.

2. Vom Herd nehmen. Kaffee und Schokolade einrühren. So lange weiterrühren, bis die Schokolade sich aufgelöst hat und die Mischung glatt ist.

3. In eine Eismaschine füllen und etwa 30 Min. kühlen/rühren, bis das Gelato fest ist.

4. Zubereitung ohne Eismaschine: Vorbereitete Mischung (1-3) auf ein Metallgefriertablett gießen und gefrieren, bis die Ränder etwa 2,5 cm gefroren sind. In einer großen Schüssel mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine rühren, bis

die Mischung dick ist. Erneut auf das Tablett gießen und etwa 3-4 Std. gefrieren, bis das Eis fest ist.

Erdbeersorbet

Vorbereitungszeit:
15 Min. + Gefrierzeit
Gesamtkochzeit:
5-10 Min.
Ergibt etwa 0,7 Liter



250 g Zucker
250 ml Wasser
1 Becher frisches Erdbeerpuree

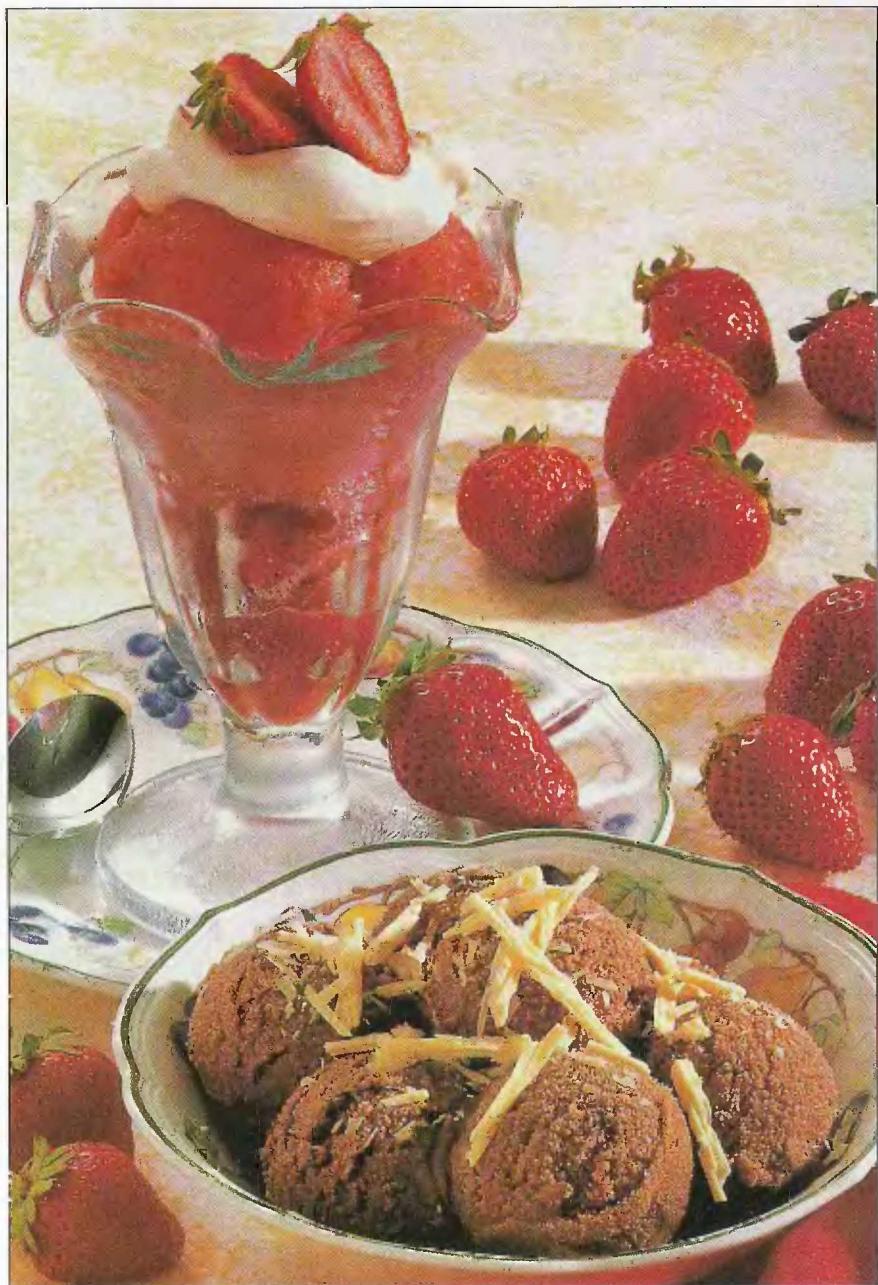
1. Zucker und Wasser in einen mittelgroßen Topf geben. Bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.

2. Erdbeerpuree mit dem erkaltenen Zuckersirup verrühren und Mischung auf ein Metallgefriertablett gießen. In den Gefrierschrank stellen.

3. Etwa 3-4 Std. gefrieren, bis die Mischung an den Rändern fest wird.

Herausnehmen. In eine kleine Rührschüssel füllen. Mit dem Mixer glatt rühren.

4. Mischung erneut auf das Metallgefriertablett gießen und gefrieren, bis das Sorbet eine feste Konsistenz annimmt. Mit zusätzlichen Erdbeeren und Sahne servieren.



Erdbeersorbet (oben)
und Üppiges Schokoladen-Gelato

Jasminsorbet

Vorbereitungszeit:
15 Min. + Gefrierzeit
Gesamtkochzeit: Keine
Ergibt 1 Liter



500 ml starker Jasmintee
140 g Puderzucker
1 El gehackte frische Minze
1 EL Zitronensaft
2 EL Orangensaft
1 Eiweiß
Orangenschalenstreifen zum Garnieren

1. Puderzucker und Minze in einem Meßbecher verrühren. Den Tee durch ein Sieb dazugießen und umrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Zitronen- und Orangensaft einrühren. Abkühlen lassen.

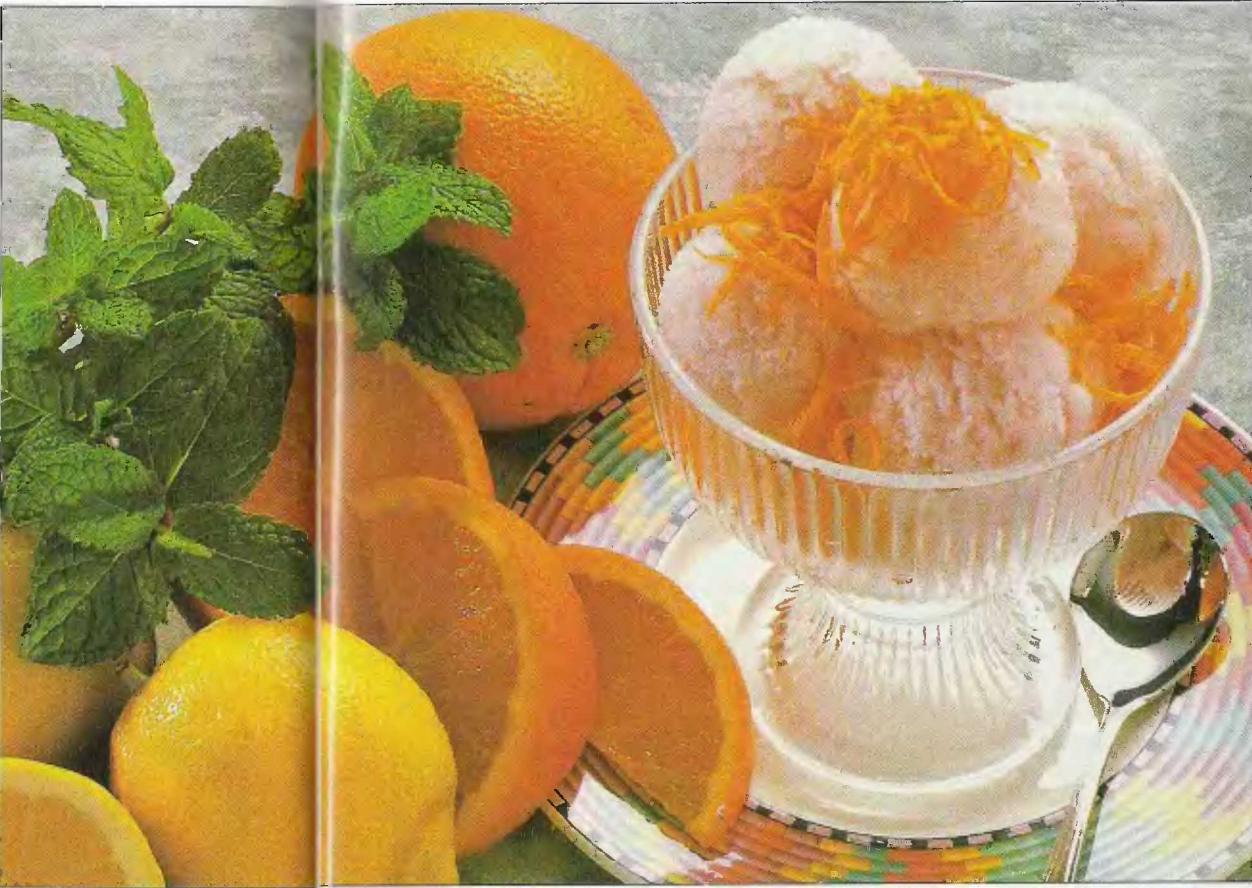
2. Die Mischung durch ein Sieb auf ein Metallgefriertablett gießen und 2 Std. gefrieren lassen. Herausnehmen und in eine kleine Rührschüssel geben.

3. Mit dem Mixer glatt rühren. Wieder auf das Tablett geben und 1 Std. gefrieren. Mischung in eine mittelgroße Rührschüssel geben.

4. Mit dem Mixer Eiweiß steif schlagen. Sanft unter das Sorbet heben. Wieder gefrieren lassen. In Kugeln oder Rollen in einer Dessertschale anrichten. Mit Orangenschale garnieren.

Tip:
Für Sorbets eignen sich auch andere aromatische Tees wie Kamille- oder Pfefferminztee. Kombinieren Sie die Tees mit Ihren Lieblingskräutern und -aromen.

Jasminsorbet



1. Zitronen- und Orangensaft einrühren. Abkühlen lassen.



2. Die Mischung durch ein Sieb auf ein Metallgefriertablett gießen und 2 Stunden gefrieren lassen.



3. Mit dem Mixer glatt röhren.



4. Steifgeschlagenes Eiweiß sanft unter das Sorbet heben. Wieder gefrieren lassen, bis es fest ist.

Champagnersorbet

Vorbereitungszeit:
15 Min. + Gefrierzeit oder
Eismaschine

Gesamtkochzeit:

5-10 Min.

Für 4-6 Personen



160 g Zucker
125 ml Wasser
125 ml Orangensaft
300 ml Champagner brut
oder ein trockener
Qualitätssekt
1 Eiweiß, leicht geschlagen
Trauben zum Garnieren

1. Zucker und Wasser in einen mittelgroßen Topf geben. Bei schwacher Hitze durchröhren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Zum Abkühlen in den Kühl-schrank stellen. Orangensaft und Champagner oder Sekt hinzufügen. Eiweiß unterheben.

2. Auf Metallgefriertabletts gießen und etwa 2 Std. gefrieren, bis die Mischung breiig ist. In eine Rühr-schüssel geben. Mit dem Mixer glatt röhren. Erneut 5-6 Std. gefrieren.
3. Sorbet in Sektflöten oder Glaskelchen servieren und mit Trauben garnieren.
4. **Zubereitung mit der Eismaschine:** Mischung in die Eismaschine füllen, nachdem der Champagner hinzugefügt wurde. Durchröhren, bis die Mischung zu gefrieren beginnt. Dann Eiweiß unterziehen und

weiter durchröhren, bis das Sorbet fertig ist. Wegen des hohen Zucker- und Alkohol gehaltes gefriert das Sorbet sehr langsam.

Hinweis: Kann als köstliches Dessert oder zwischen den einzelnen Gängen serviert werden. Garniervorschlag: einige kernlose Trauben mit einem leichtgeschlagenen Eiweiß und feinem Zucker glasieren. Auf das Sorbet setzen und mit einem kleinen Weinblatt garnieren.

Orangen-Gelato

Vorbereitungszeit:
30 Min. +
Gefrierzeit/Eismaschine

Gesamtkochzeit:
20 Min.

Ergibt 1,5 Liter



240 g Puderzucker
375 ml frisch gepresster
Orangensaft
500 ml Wasser
1 EL Zitronensaft
2 EL Cointreau oder Grand
Marnier
2 Eiweiß
zusätzlich 50 g Puderzucker

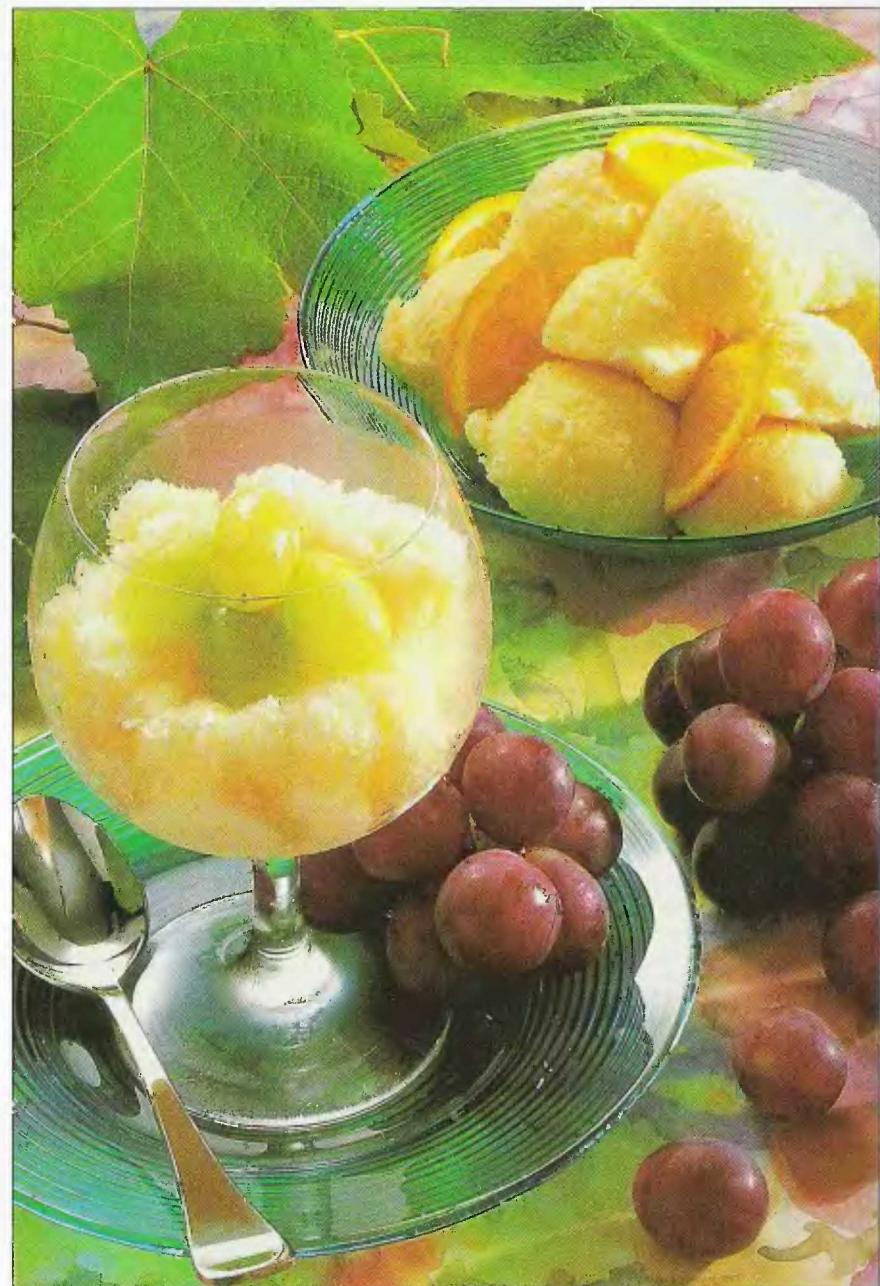
1. Puderzucker, Orangen-saft, Wasser und Zitronen-saft in einen großen Topf geben. Bei mittlerer Hitze 4-5 Min. röhren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Zum Kochen bringen. Hitze reduzieren. 15 Min. köcheln

lassen. Vom Herd nehmen. 2. In eine große Schüssel gießen. Abkühlen lassen. Alkohol dazugießen.

3. Mit dem Mixer Eiweiß steif schlagen. Nach und nach zusätzlichen Puder-zucker unterziehen und röhren, bis die Mischung dick und glänzend ist.
4. Mit einem Metallöffel Eiweiß sanft unter die Orangenmischung heben. In eine Eismaschine füllen und etwa 30 Min. durchröhren, bis die Mischung zu frieren beginnt.

5. **Zubereitung ohne Eismaschine:** Vorbereitete Mischung (1-3) vor dem Hinzufügen des Eiweißes auf ein Metallgefriertablett gießen und gefrieren lassen, bis sie an den Rändern fest wird.

6. Aus dem Gefrierschrank nehmen und gut durchschlagen. Eiweiß steif schlagen, zusätzlichen Zucker hinzufügen und gut mischen. Unter die Orangenmischung ziehen. Wieder aufs Tablett geben und gefrieren lassen. Mit Orangenscheiben servieren.



Orangen-Gelato (oben)
und Champagnersorbet

Einfaches Zitrussorbet

Vorbereitungszeit:
30 Min. +
Gefrierzeit/Eismaschine
Gesamtkochzeit:
5-10 Min.
Für 6-8 Personen



1 EL Gelatine
375 ml kaltes Wasser
125 ml kochendes Wasser
250 g Zucker
250 ml Zitronen-, Orangen-, Grapefruit- oder Limonensaft (oder eine Mischung daraus)

1. Gelatine in einen mittelgroßen Topf, der mit 125 ml kaltem Wasser gefüllt ist, einstreuen. 10 Min. stehen lassen. Kochendes Wasser dazugeben und bei schwacher Hitze rühren, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen.
2. Zucker hinzufügen und rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nicht kochen. Vom Herd nehmen.
3. Restliches kaltes Wasser und den gefilterten Saft dazugeben. In den Kühlschrank stellen. Auf Metalltablets gießen und 2-3 Std. gefrieren lassen, bis es beginnt fest zu werden.
4. Gefrorene Mischung in gekühlte Dessertschalen oder Weingläser schaben oder zu Kugeln formen. Mit kleinen Zitronenblättern oder mit Streifen von Zitronen-, Orangen- und Limonenschalen garnieren.

Passionsfrucht-Orangensorbet

Vorbereitungszeit:
15 Min. + Gefrierzeit/Eismaschine
Gesamtkochzeit: Keine
Ergibt 1 Liter



750 ml Orangensaft
3/4 Becher Passionsfruchtfleisch, püriert
125 g feiner Zucker
2 EL Grand Marnier
2 Eiweiß

1. Orangensaft, Passionsfruchtfleisch und Grand Marnier in einer großen Schüssel mischen. Mit dem Mixer Eiweiß steif schlagen.
2. Mit einem Metallöffel Eiweiß nach und nach unter die Orangensaftmischung heben. In eine Eismaschine füllen und etwa 30 Min. unterrühren.
3. Kugeln in gekühlten Schalen servieren und mit Minzblättchen garnieren.
4. **Zubereitung ohne Eismaschine:** Vorbereitete Mischung auf ein Metallgefriertablett gießen. Gefrieren, bis die Ränder fest werden. Nicht zu fest werden lassen. In eine Schüssel schaben und schlagen, bis die Mischung locker ist. Wieder aufs Tablett geben und etwa 3 Std. gefrieren, bis das Sorbet fest ist.

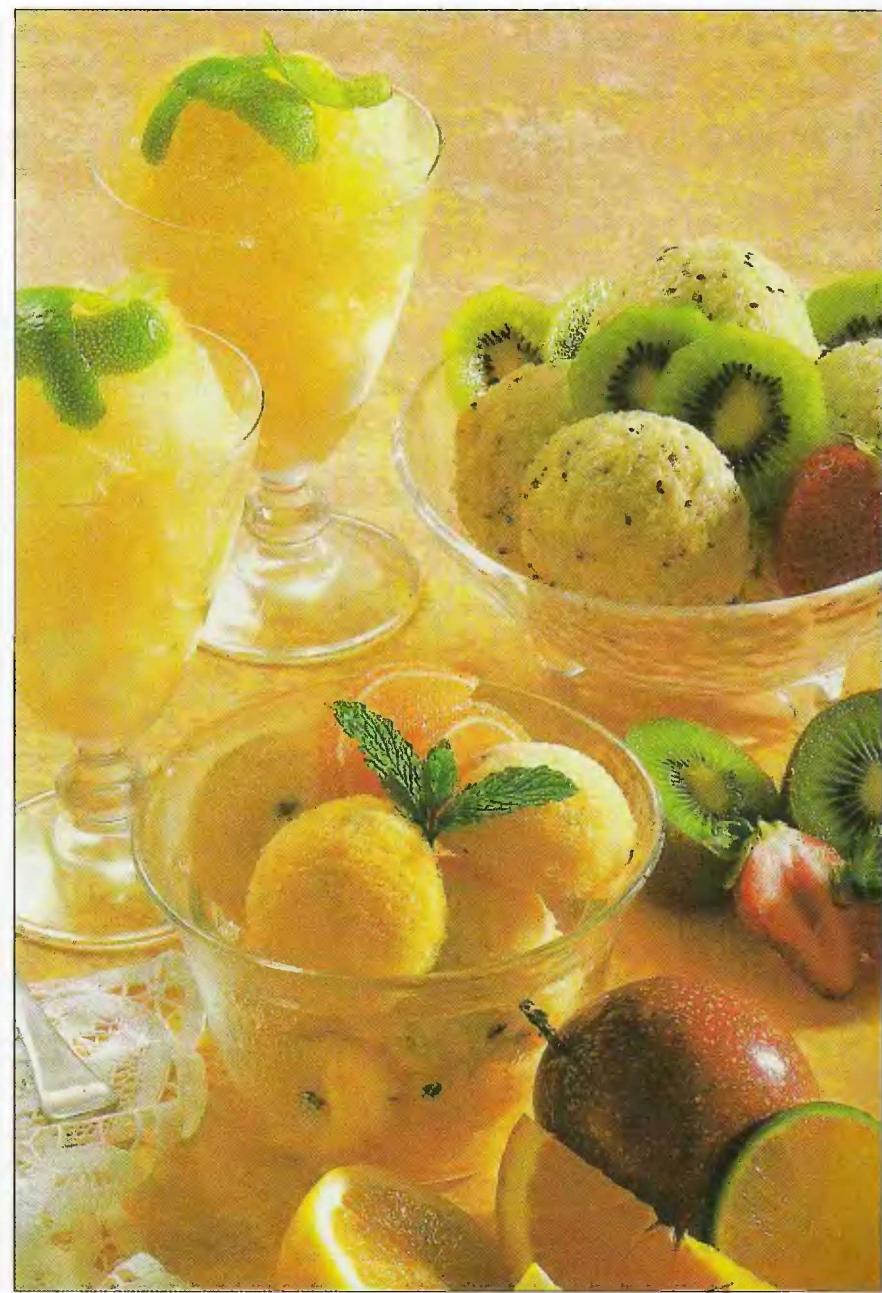
Kiwi-Fruchtsorbet

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Gefrierzeit
Gesamtkochzeit: 5-10 Min.
Für 4-6 Personen



6 große Kiwi
80 g Zucker
250 ml Wasser
2 Eiweiß

1. Kiwi schälen und klein schneiden. Mit Wasser und Zucker in einem Topf geben. Bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nicht kochen. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen.
2. Kiwi in mehreren Portionen in der Küchenmaschine zerkleinern, bis das Fruchtpüree glatt ist.
3. Mit dem Mixer Eiweiß steif schlagen und unter die Kiwimischung ziehen. Auf ein Gefriertablett gießen und etwa 3-4 Std. gefrieren lassen, bis die Mischung beinahe fest ist. In eine Schüssel geben. Mit dem Mixer glatt rühren. Über Nacht gefrieren lassen.



Im Uhrzeigersinn von links: Zitronensorbet, Kiwi-Fruchtsorbet und Passionsfrucht-Orangensorbet

Desserts

Mit einem dieser verführerischen Rezepte wählen Sie für Ihr Menü einen besonderen Abschluß. Als eine üppige Nachspeise eignet sich Charlotte Malakoff; etwas leichter ist die Zabaione und reizvoll sind auch Crème Caramel oder Reispudding.

Schwarzwälder Kirschtorte

Vorbereitungszeit:

1 Std. 20 Min.

Gesamtbackzeit:
45 Min.

Für 6–8 Personen



125 g Butter
125 g feiner Zucker
90 g Puderzucker
2 Eier, leicht geschlagen
1 1/2 TL Vanilleessenz
230 g Mehl mit
Backpulverzusatz
1/2 Becher Kakaopulver
1 TL Natron
250 ml Buttermilch
1 EL Pflanzenöl
375 ml Sahne, geschlagen
425 g Kirschen aus dem
Glas, entstein und
abgetropft
zusätzlich 200 g Butter
200 g dunkle Schokolade,
geschmolzen

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform von 20 cm Durchmesser mit zerlassener Butter oder Öl bepinseln. Boden und Rand

mit Pergamentpapier auskleiden. Das Papier einfetten. Mit dem Mixer Butter und Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren, bis die Mischung locker und cremig ist. Nach und nach Eier dazugeben. Nach jedem Ei durchrühren. Vanilleessenz dazugeben. Gut mischen. In eine größere Rührschüssel umfüllen. Mit einem Metallöffel trockene Zutaten abwechselnd mit Buttermilch und Öl unterheben. Solange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
2. Teig in die vorbereitete Form füllen und Oberfläche glätten. Etwa 45 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen. An einem Holzstäbchen darf kein Teig mehr hängenbleiben, wenn man es in die Kuchenmitte sticht. Fertigen Teig 10 Min. ruhen lassen, dann zum Abkühlen aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter stellen.
3. Mit einem Messer mit Wellenschliff oder einem Bindfaden den abgekühlten Teig horizontal in drei Lagen schneiden. Erste Lage auf



Schwarzwälder Kirschtorte

eine Tortenplatte legen. Mit einem Drittel der Sahne bestreichen. Die Hälfte der Kirschen darauflegen. Mit den nächsten Lagen genauso verfahren; die letzte Lage mit Sahne bestreichen.

4. Zusätzliche Butter mit dem Mixer locker und cremig schlagen. Schokolade dazugeben und glatt rühren. Gleichmäßig auf dem Tortenrand verstreichen. Mit einer Spritztüte Rosetten auf die Oberfläche spritzen und mit Schokoladenlocken und Kirschen garnieren.

Crème Caramel

Vorbereitungszeit:

25 Min. + Kühlzeit

Gesamtkochzeit:

35 Min.

Für 8 Personen



Karamellmasse
250 g Zucker
60 ml Wasser

Eiercreme

1 l warme Milch

125 g Zucker

6 Eier

1 1/2 TL Vanilleessenz

1. Für die Karamellmasse

Ofen auf 180 °C vorheizen. 8 kleine Auflaufformen (Fassungsvermögen 125 ml) mit zerlassener Butter einfetten. Zucker und Wasser in einen mittelgroßen Topf geben. Bei schwacher Hitze röhren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Aufkochen, Hitze

reduzieren und 5-10 Min. köcheln lassen, bis die Mischung karamелиert. Vom Herd nehmen. Etwas von der heißen Mischung in jede Form geben und schwenken, bis der Boden ganz bedeckt ist.

2. Für die Eiercreme: Milch und Zucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze sanft röhren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mit dem Schneebesen Eier und Vanille 2 Min. schlagen; warme Milch einröhren. In einen Meßbecher filtern.

3. Eier-Milch-Mischung auf die Formen verteilen und die Auflaufformen in eine Backform setzen. In die Backform bis zur halben Höhe heißes Wasser einfüllen. 30 Min. backen, bis die Eiercreme stockt und nichts an einer hineingestochenen Messerklinge hängenbleibt. Abkühlen lassen. Vor dem Servieren mindestens 6 Std. kalt stellen.

4. Um die Eiercreme aus der Form zu nehmen, mit einem Messer den Rand lösen und vorsichtig auf einen Dessertteller stürzen. Eventuell sanft rütteln. Mit geschlagener Sahne und Erdbeeren servieren.

Melonen in Passionsfrucht-Ingwer-Sirup

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Gesamtkochzeit:

10-15 Min.

Für 4-6 Personen



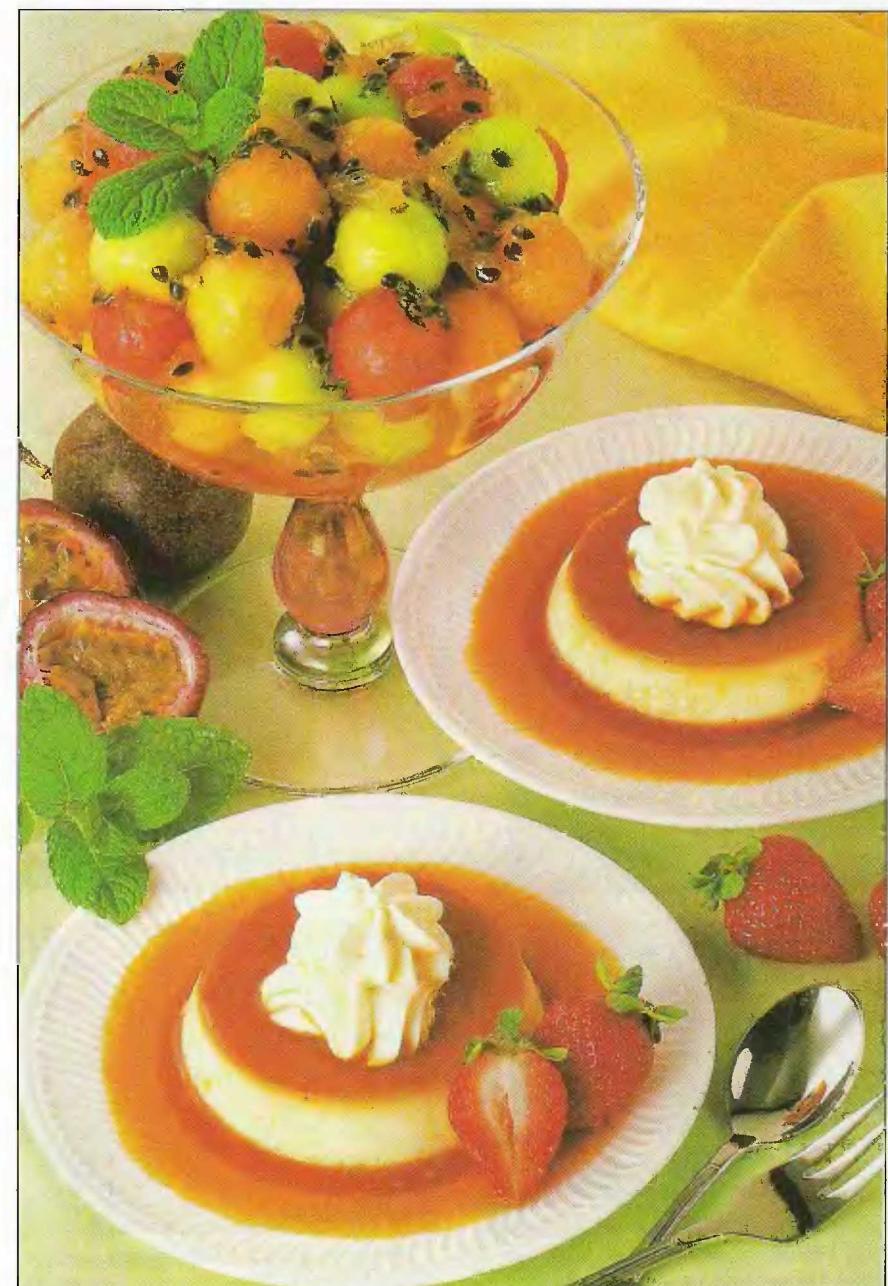
Fruchtmix von 2 Passionsfrüchten
60 g Zucker
125 ml Wasser
2-3 TL in Sirup eingelegter Ingwer, in feine Streifen geschnitten
1 TL feingehackte frische Minze
1/2 große Casaba
1/2 Wassermelone
1 Honigmelone oder Papaya

1. Passionsfruchtmark, Zucker, Wasser und Ingwer in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Bei schwacher Hitze röhren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Danach aufkochen, Hitze reduzieren und 10-15 Min. köcheln lassen, bis die Mischung etwas eindickt. Vom Herd nehmen. Minze dazugeben und erkalten lassen.

2. Die Kerne der Melonen entfernen. Mit einem Kugelausstecker Fruchtfleischbällchen ausstechen. Obst in Servierschälchen oder -gläsern anrichten und mit Sirup übergießen. Kann mit geschlagener Sahne oder Eiscreme serviert werden.

Melonen in Passionsfrucht-Ingwer-Sirup und Crème Caramel





1. Löffelbiskuits in die Wasser-Likör-Mischung tauchen.



2. Mit einem Metallöffel Sahne und Mandeln unterheben.

Charlotte Malakoff

Vorbereitungszeit:

1 Std. + Kühlzeit

Gesamtkochzeit: Keine

Für 8-12 Personen



250 g Löffelbiskuits oder in Streifen geschnittener Biskuit

125 ml Grand Marnier oder anderer Likör

125 ml Wasser

*500 g Erdbeeren, entkerbt und halbiert
geschlagene Sahne und Erdbeeren zum Garnieren*

Mandelcreme

125 g Butter

80 g feiner Zucker

60 ml Grand Marnier

1/4 TL Mandellessenz

200 ml Sahne, geschlagen

150 g gemahlene Mandeln

1. Eine tiefe Kuchen- oder Auflaufform (1-1,5 l Fassungsvermögen) mit zerlassener Butter oder Öl auspinseln. Boden mit Pergamentpapier auslegen und Papier einfetten. Länge der Biskuitstreifen der Form anpassen (bei Löffelbiskuits entsprechend hohe Auflaufform nehmen).

Abgeschnittene Stücke aufheben. Streifen in die Wasser-Likör-Mischung tauchen und am Formrand aufstellen.

2. Für die Mandelcreme Butter und Zucker mit dem Mixer lockern und cremig schlagen. Likör und Mandellessenz hinzufügen.

Weiterschlagen, bis die Mischung glatt ist und der Zucker sich aufgelöst hat.

Mit einem Metallöffel Sahne und Mandeln unterheben.

3. Ein Drittel der Mandelcreme unten in die Form füllen. Mandelcreme mit Erdbeerhälften belegen.

Darauf eine Lage Biskuitstreifen oder Löffelbiskuits legen. Weiter abwechselnd Mandelcreme und Biskuit schichten; mit einer Lage

Charlotte Malakoff



3. Erdbeerhälften auf die Mandelcreme legen.

Biskuit aufhören.

4. Mit Folie bedecken und mit einem kleinen Teller und einem Gewicht beschweren. Mindestens 8 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Dann Teller und Folie entfernen und auf eine gekühlte Tortenplatte stürzen. Pergamentpapier entfernen. Mit geschlagener Sahne und Erdbeeren garnieren.

Tip:

Dieses traditionelle Dessert ist sehr reichhaltig und sollte nach einem leichten Hauptgericht gereicht werden. Viel besser ist es jedoch für einen Nachmittagskaffee mit Gästen oder für eine Party geeignet.



4. Mit Folie abdecken und mit einem kleinen Teller und einer Dose beschweren.

Eis mit beschwipsten Heidelbeeren

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Gesamtkochzeit:

5-8 Min.

Für 4 Personen



2-2 1/2 Becher frische oder gefrorene Heidelbeeren
80-125 g Zucker (je nachdem, wie süß die Beeren sind)
125 ml Portwein oder Muskateller
1 Zimtstange, halbiert
1 EL Brandy
sahnesiges Vanilleis in Kugeln

1. Heidelbeeren mit Zucker, Portwein und Zimtstange in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze 2-8 Min. köcheln lassen, bis die Beeren gar sind.
2. Vom Herd nehmen und Brandy hinzufügen. Warm oder kalt servieren.
3. Eiskugeln in Eisbecher geben und mit der Heidelbeermischung übergießen. Dazu kann man Schlagsahne reichen.

Hinweis: Die Kugeln auf einem Tablett gefrieren lassen; das erleichtert das Servieren.

Schokoladenkuchen

Vorbereitungszeit:

40 Min.

Gesamtkochzeit:

2-2 1/4 Std.

Für 8-10 Personen



500 g Zucker
200 g Mehl
150 g Mehl mit Backpulverzusatz
1/2 Becher Kakaopulver
1/2 TL Natron
4 Eier, leicht geschlagen
250 ml Buttermilch
1 TL Vanilleessenz
1 Prise Salz
300 g Butter, zerlassen
300 g dunkle Schokolade, feingehackt
weiße Schokolade zum Servieren

Guß

200 g dunkle Schokolade, gehackt
80 ml Sahne

1. Ofen auf 150 °C vorheizen. Eine tiefe Kuchenform von 23 cm Durchmesser mit zerlassener Butter oder Öl einfetten. Boden und Rand mit Backpapier auslegen.
2. Zucker in eine große Rührschüssel geben. Gesiebtes Mehl, Kakao und Natron dazugeben. Eine Vertiefung in die Mitte drücken. Mit einem Metallöffel verschlagene

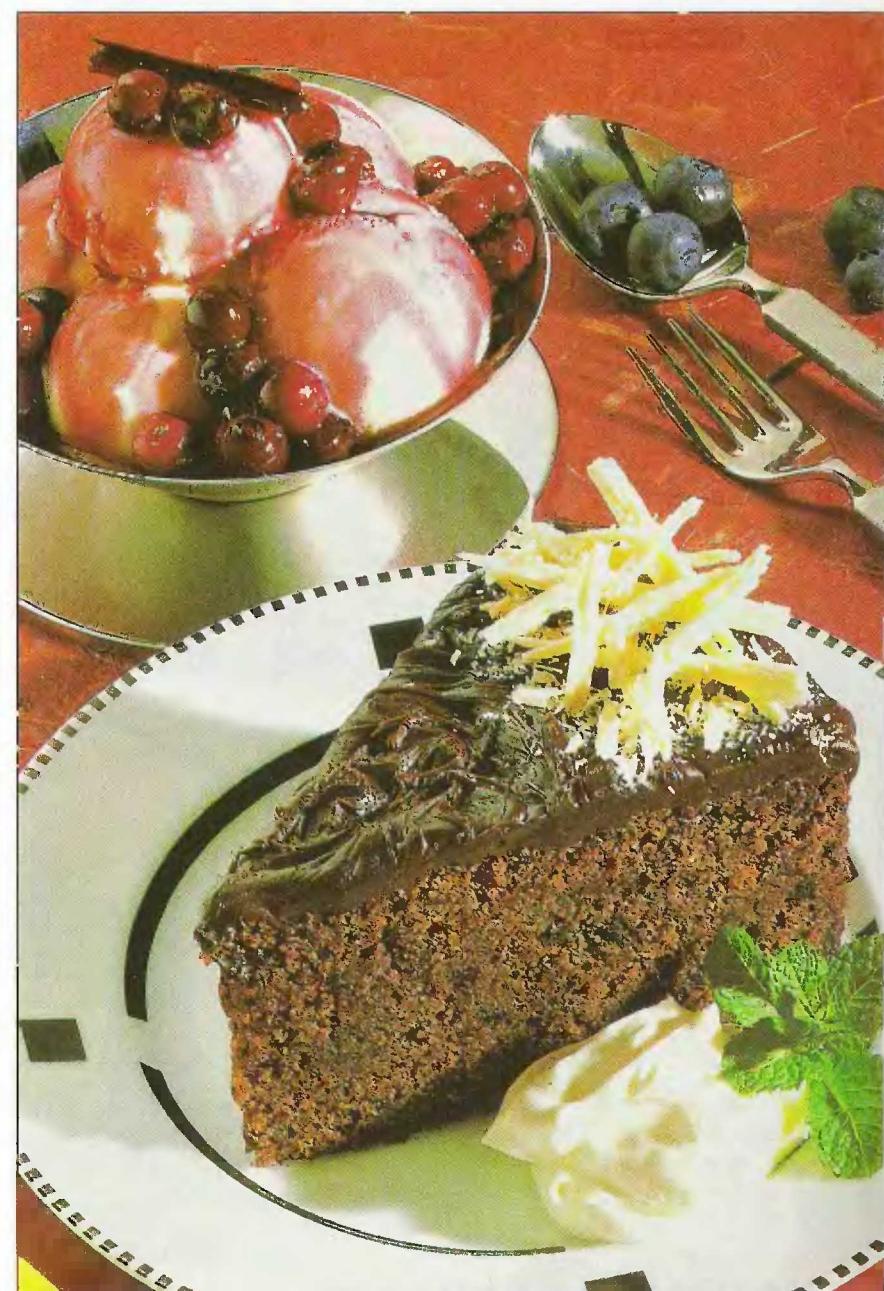
Eier, Buttermilch, Vanilleessenz und Salz hinzufügen. Gut mischen. 3. Butter und Schokolade hinzufügen und gut verrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen und Oberfläche glätten. Etwa 2-2 1/4 Std. backen (Nadelprobe). Kuchen in der Form erkalten lassen, dann auf ein Kuchengitter stellen (der Kuchen reißt an der Oberfläche). Mit einem gezackten Messer die Kuppel des Kuchens abschneiden. Kuchen herumdrehen und mit dem Kuchengitter auf Papier stellen. Den Guß über den Kuchen gießen und Oberfläche und Ränder mit einem breiten, flachen Messer glatt streichen. Kuchen vorsichtig auf eine Tortenplatte setzen. In Stücke schneiden, mit geraspelter weißer Schokolade bestreuen und mit geschlagener Sahne servieren.

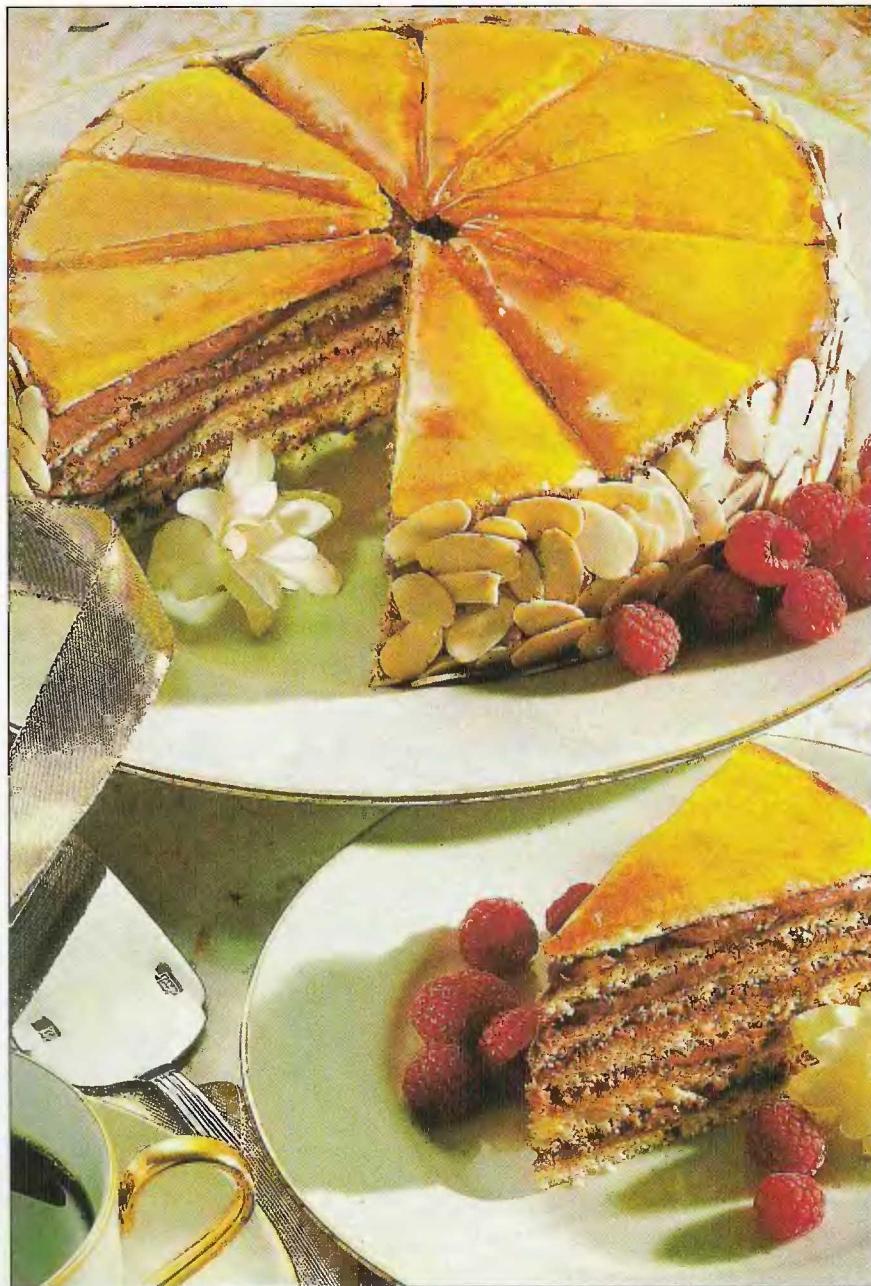
4. Für den Guß Schokolade und Sahne in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze röhren, bis die Schokolade geschmolzen und die Mischung glatt ist. Vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.

Hinweis:

Schokoladenkuchen schmeckt sowohl warm als auch kalt sehr gut und ist ein Leckerbissen für den Nachmittagskaffee.

Eis mit beschwipsten Heidelbeeren (oben) und Schokoladenkuchen.





Dobos-Torte

Vorbereitungszeit:
55-60 Min.

Gesamtkochzeit:
40 Min.

Für 12 Personen



8 Eier, getrennt
250 g feiner Zucker
230 g Mehl

Füllung

375 g feiner Zucker
125 ml Wasser
5 Eigelb
1/4 Becher Kakaopulver
100 g dunkle Schokolade,
geschmolzen
250 g Butter

Toffeemasse

250 g feiner Zucker
125 ml Wasser
125 g Mandelblättchen,
geröstet

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Sechs Springformböden oder Backbleche mit Backpapier auslegen, und einen Kreis von 23 cm Durchmesser auf jeden Boden zeichnen. Mit dem Mixer Eigelb und die Hälften des Zuckers 20 Min. schlagen, bis die Mischung dick und hell ist. Eiweiß steif schlagen. Nach und nach restlichen Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Mischung dick und glänzend ist.
2. Mehl auf das geschlagene

Dobos-Torte

Eigelb sieben. Mit einem Metallöffel vorsichtig unterheben. Nacheinander Eiweiß in drei gleichen Portionen unterziehen; das Eiweiß muß ganz im Teig aufgehen.

3. Mischung gleichmäßig auf die Kreise auf den vorbereiteten Böden verteilen und etwa 6-9 Min. backen, bis der Teig goldfarben ist, auf Druck leicht nachgibt und wieder seine alte Form annimmt. Auf Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Nach dem Erkalten die Ränder gleichmäßig abschneiden.

4. **Für die Füllung:** Zucker und Wasser in einen mittelgroßen Topf geben. Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und etwa 10-15 Min. köcheln lassen, bis der Sirup dick und weich ist. Mit dem Mixer Eigelb in einer mittelgroßen Schüssel schlagen. In dünnem Strahl heißen Sirup nach und nach unter ständigem Rühren angießen. Weiterschlagen, bis die Mischung kalt und dick ist. Kakao hinzufügen und glatt rühren.

Geschmolzene Schokolade dazugeben und rühren, bis eine einheitliche Masse entsteht. Butter locker und cremig schlagen und nach und nach Eiermischung zur Butter geben. Erneut rühren, bis die Masse einheitlich ist.

5. **Für die Toffeemasse:** Zucker und Wasser in einen

schweren Topf geben und bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Ohne rühren etwa 5-10 Min. kochen, bis der Sirup goldfarben wird. Auf einen der Kuchen gießen. Die Masse schnell und gleichmäßig verteilen, so lange sie weich ist. Mit einem heißen, scharfen, geölten Messer in 12 Stücke schneiden.

6. Die Füllung auf den restlichen Kuchen verteilen und genug Füllmasse für den Rand aufheben. Eine Lage auf die nächste schichten und mit der Toffeelage abschließen. Füllung gleichmäßig auf den Rand verteilen und geröstete Mandelblättchen andrücken. Zum Servieren in 12 Stücke schneiden.



Tip:

Diese Torte sollte 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereitet werden, damit das Aroma den Kuchen durchziehen kann.

Crème Brûlée

Vorbereitungszeit:
15 Min. + 3 Std. Kühlzeit
Gesamtkochzeit: 1 Std.

Für 4 Personen



1 Vanilleschote, längs aufgeschlitzt
500 ml Sahne
4 Eigelb
80 g Zucker
2 EL brauner Zucker

1. Ofen auf 160 °C vorheizen. Vanilleschote und Sahne in einen mittelgroßen Topf geben. Bei schwacher Hitze röhren, bis die Sahne zu köcheln beginnt. Vanilleschote herausnehmen und das Mark auskratzen. In die Sahne geben; beiseite stellen.

2. Mit dem Schneebesen Eigelb und Zucker leicht schlagen, bis die Mischung hell und dick ist. Nach und nach Sahne angießen; dabei vorsichtig weiter schlagen. 3. Mischung auf 4 Soufflé- oder Auflaufformen verteilen und auf ein Backblech stellen. Bis auf halbe Höhe der Formen warmes Wasser auf das Backblech gießen. Etwa 45–55 Min. backen, bis die Mischung stockt.

4. Aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Danach im Kühlschrank kühlen lassen (mindestens 3 Std.). Vor dem Servieren jede Creme mit braunem Zucker bestreuen und 1–2 Min. unter den stark

vorgeheizten Grill stellen, bis der Zucker karamellisiert. Achtung: Brauner Zucker brennt sehr schnell. Die Formen nur mit Topflappen anfassen. Vor dem Servieren kühlen.

Baisertorte Pavlova

Vorbereitungszeit:
30 Min.

Gesamtkochzeit:
2 Std. + Kühlzeit
Für 8–10 Personen



6 Eiweiß
375 g feiner Zucker
1 TL Maismehl
1 TL Vanilleessenz
1 TL Weißweinessig

Füllung

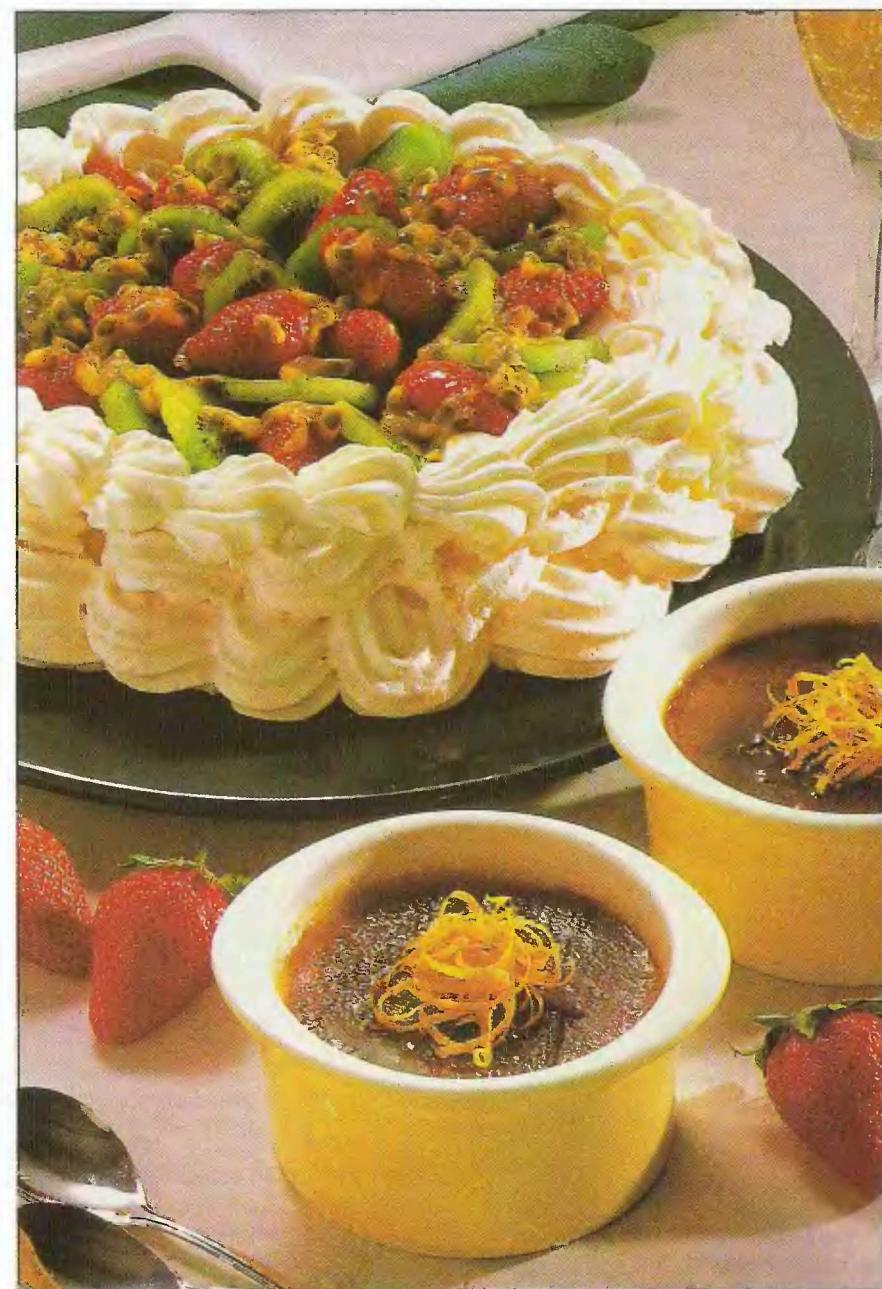
375 ml Sahne, geschlagen
1 TL Puderzucker
250 g Erdbeeren
2 Kiwi, geschält und in Scheiben geschnitten
2 Passionsfrüchte

1. Ofen auf 120 °C vorheizen. Ein Blech (32 x 28 cm) mit zerlassener Butter oder Öl bepinseln. Mit Backpapier auslegen. Einen Kreis von 20 cm Durchmesser aufzeichnen. In einer großen, trockenen Rührschüssel Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen; schlagen, bis die Mischung dick und glänzend ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Maismehl, Vanilleessenz

und Essig dazugeben. Gut verrühren.

2. Baiser in eine Spritztüte mit sternförmiger Tülle füllen. Am Außenrand des aufgemahlten Kreises einen Ring spritzen und mit gespritzter Baisermasse füllen. Etwa 1 1/2–2 Std. backen, bis das Baiser hell und knusprig ist. Ofen abschalten und Baiser im Ofen erkalten lassen. Dabei die Tür einen Spalt öffnen. Baiser auf eine Tortenplatte setzen.

3. Für die Füllung: Sahne und Puderzucker verrühren. Die Mitte der Torte mit der Sahne füllen. Stiel- und Kelchansatz der Erdbeeren entfernen und mit Kiwischeiben und Passionsfruchtfleisch auf der Sahne anrichten.



Baisertorte Pavlova (oben) und Crème Brûlée

Apfel-Früchte-Pie**Vorbereitungszeit:**

50 Min.

Gesamtkochzeit:

35-40 Min.

Für 10 Personen

150 g Mehl
80 g Mehl mit Backpulverzusatz
2 EL feiner Zucker
1 Prise Salz
125 g Butter, in Stücke geschnitten
1 Eigelb
1-2 EL kaltes Wasser

Füllung

1 kg Äpfel (Granny Smith)
90 g Sultaninen
60 g gehackte Pecannüsse
90 g gehackte Datteln
60 g brauner Zucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 EL Orangenmarmelade
1 TL gemahlener Zimt
50 g Mehl
45 g Butter, in Würfel geschnitten
1 EL Milch
1 EL Zucker

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Pieform von 23 cm Durchmesser (4-5 cm tief) mit zerlassener Butter oder Öl bepinseln.
 2. Für den Teig in einer Küchenmaschine Mehl, Zucker, Salz und Butter 30 Sek. lang mischen, bis der Teig fein und krümelig ist. Eigelb und etwas Wasser dazugeben und noch 20 Sek. mischen, bis eine einheitliche

Masse entsteht. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. 1-2 Min. kneten, bis der Teig sich zu einer Kugel formen lässt. In Folie wickeln und 15 Min. im Kühl schrank ruhen lassen.

3. Für die Füllung:

Äpfel schälen, Kerne häuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. In einer großen Schüssel Äpfel, Sultaninen, Nüsse, Datteln, brauner Zucker, Zitronenschale, Marmelade, Zimt, Mehl und Butter miteinander verrühren.

Apfelmischung in die vorbereitete Form geben. Ein Viertel des Teiges zwischen zwei Lagen Folie zu einem langen, dünnen Streifen ausrollen. Um den Rand der Form legen. Restlichen Teig zu einem Deckel ausrollen, um die Oberfläche ganz abzudecken. Überschüssigen Teig abschneiden und die Ränder gleichmäßig andrücken.

4. Oberfläche mit Milch bestreichen und mit Zucker bestreuen. Zwei oder drei Slitzte in den Teigdeckel schneiden. 35-40 Min. backen, bis die Äpfel gar sind. Sie sollten noch fest, aber nicht hart sein. Vor dem Anschneiden 10 Min. ruhen lassen. Mit Puder zucker bestäuben und mit Sahne servieren.

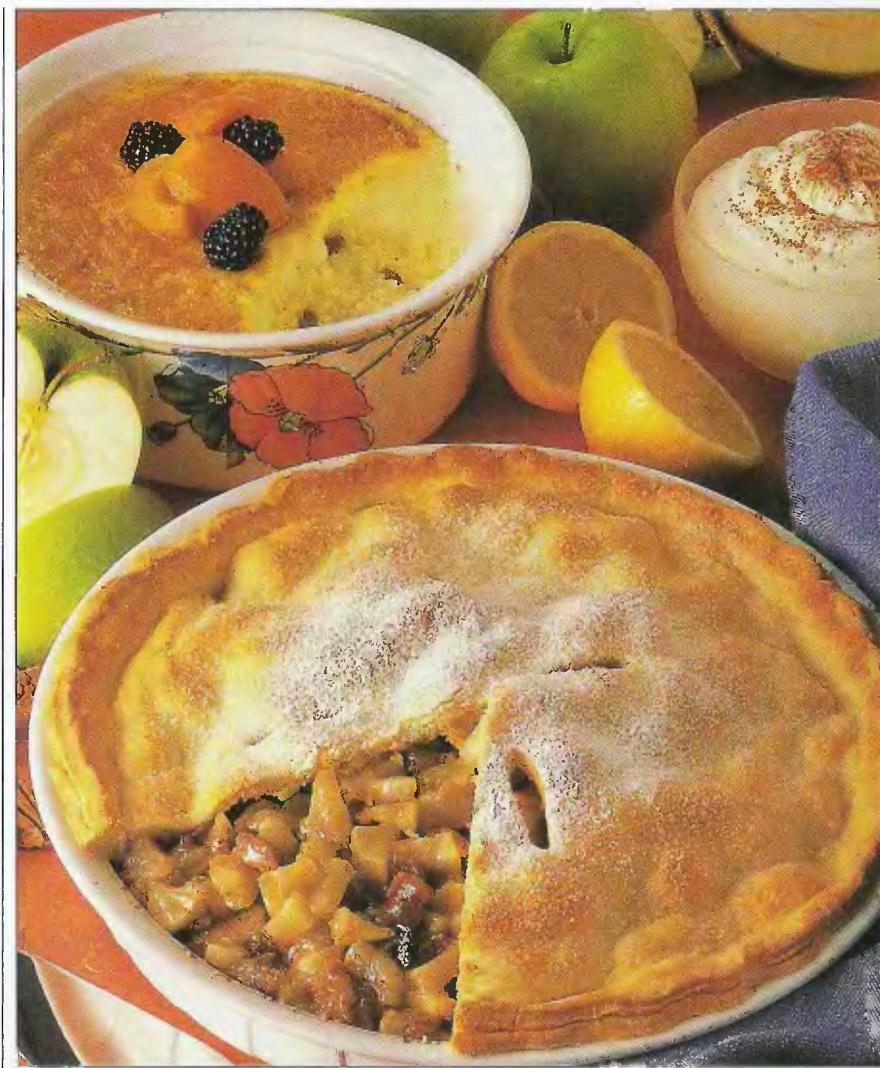
Reispudding**Vorbereitungszeit:**

20 Min.

Gesamtkochzeit: 1 Std.**Für 4 Personen**

50 g Rundkornreis
2 Eier
60 g feiner Zucker
375 ml Milch
125 ml Sahne
1-2 TL abgeriebene Zitronenschale
1 TL Vanilleessenz
50 g Sultaninen oder Korinthen (kann weggelassen werden)
1/4 TL gemahlene Muskatnuss oder Zimt

1. Ofen auf 160 °C vorheizen. Eine tiefe feuerfeste Form von 20 cm Durchmesser mit zerlassener Butter oder Öl auspinseln.
 2. Reis in einem mittel großen Topf mit kochendem Wasser gar kochen und abtropfen lassen.
 3. Mit dem Schneebesen in einer mittelgroßen Rührschüssel Eier, Zucker, Milch, Sahne, Zitronenschale und Vanilleessenz 2 Min. schlagen. Gekochten Reis und Sultaninen oder Korinthen unterheben. Mischung in die vorbereitete Form füllen. Mit Muskatnuss oder Zimt bestreuen.
 4. Gefüllte Form in eine tiefe Backform stellen und bis zur halben Höhe mit Wasser auffüllen. Etwa 50 Min. backen, bis der Pudding stockt und nichts mehr an

*Reispudding (oben) und Apfel-Früchte-Pie*

einem Messer hängenbleibt, das in den Pudding gestochen wird. Form sofort aus der Backform nehmen. Vor dem Servieren 5 Min.

ruhen lassen. Mit Sahne oder Obstkompott servieren.

Aprikosentorte

Vorbereitungszeit:

55 Min. + Kühlzeit

Gesamtkochzeit:

30 Min.

Für 6-8 Personen



50 g Mehl

50 g Maismehl

150 g Butter

60 g feiner Zucker

7 Eier, getrennt

zusätzlich 80 g feiner Zucker

30 g gemahlene Haselnüsse

feine Orangenschalenstreifen
zum Garnieren

Füllung

500 g getrocknete Aprikosen

1 TL Vanilleessenz

375 ml Wasser

2 EL abgeriebene
Orangenschale

1-2 TL Curaçao

250 ml Sahne

1. Ofen auf 180 °C

vorheizen. 3 rechteckige

Backformen (20 x 30 cm)

mit Backpapier auslegen.

Mehl dreimal auf ein

Pergamentpapier sieben.

2. Mit dem Mixer Butter und Zucker in einer kleinen Schüssel locker und cremig schlagen. Eigelb eines nach dem anderen dazugeben und jedesmal gut verrühren. Mischung in eine große Schüssel füllen.

3. Eiweiß steif schlagen. Nach und nach zusätzlich Zucker einrieseln lassen und dabei weiterschlagen, bis die Mischung dick und glänzend ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Mit einem Metallöffel Mehl, Nüsse und Eiweiß unter die Buttermischung heben.

4. Mischung auf die Formen verteilen. Etwa 15-20 Min. backen, bis der Kuchen goldfarben und elastisch ist. In der Form 5 Min. abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

5. Für die Füllung:
Aprikosen, Vanilleessenz und Wasser in einen mittelgroßen Topf füllen und bei mittlerer Hitze 5-10 Min. lang weich kochen. Vom Herd nehmen.



1. Mit einem Metallöffel Mehl, Nüsse und Eiweiß unter die Buttermischung heben.



2. Aprikosentorte, Orangenschale und Curaçao in der Küchenmaschine in 20 Sek. glattrühren.

Leicht abkühlen lassen. Aprikosentorte, Orangenschale und Curaçao in der Küchenmaschine in 20 Sek. glattrühren. Zum Abkühlen beiseite stellen.

6. Den Kuchen fertigstellen:
Teigränder der Kuchen gerade schneiden und die Kuchen in 10 x 20 cm große Rechtecke teilen. Die Rechtecke mit Aprikosentorte bestreichen und aufeinander schichten. Mit Teig abschließen. Etwas Füllung zurückbehalten. In Folie wickeln und 20 Min. kalt stellen. Mit einem Messer mit Wellenschliff diagonal von rechts oben nach links unten durchschneiden. Dabei an einem Lineal orientieren. Die Kuchen so drehen, daß die Streifen senkrecht verlaufen und der Kuchen pyramidenförmig aufragt. Die beiden Kuchen mit der restlichen Aprikosentorte aneinander kleben. Sahne steif schlagen und über dem Kuchen verteilen. Mit der Spritztülle Rosetten entlang

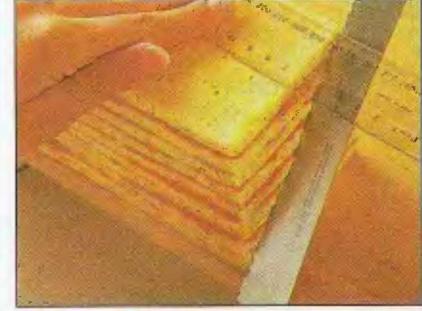


Aprikosentorte

der oberen Kante spritzen und mit dünnen Streifen Orangenschale garnieren.



3. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, jeden in drei 10 x 20 cm große Rechtecke schneiden.



4. Diagonal von rechts oben nach links unten durchschneiden.

Käsekuchen

Vorbereitungszeit:

25 Min.

Gesamtkochzeit: 1 Std.

Für 8 Personen



Kruste

200 g Butterkekse, fein zerkrümelt

1 TL Würzmischung

125 g Butter, zerlassen

Füllung

3 Eier

190 g feiner Zucker

500 g Schichtkäse, in Würfel geschnitten

1 TL Vanilleessenz

50 g Sultaninen

2 TL abgeriebene

Zitronenschale

geschlagene Sahne,

Muskatnuss, Beeren zum Servieren

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.

2. Für die Kruste:

Kekse, Gewürzmischung und Butter verrühren und auf den Boden und an den Rand einer gefetteten Springform (20 cm Durchmesser) drücken. Masse auf dem Springformboden mit einem Glas gleichmäßig andrücken.

3. Für die Füllung:

Eier und Zucker in einer großen Schüssel mit dem Mixer schlagen, bis die Mischung dick und hell ist und der feine Zucker sich aufgelöst hat. Nach und nach Schichtkäse einrühren. Vanilleessenz, Sultaninen

und Zitronenschale hinzufügen und rühren, bis eine einheitliche, lockere Masse entsteht.

4. Teig in die vorbereitete Form füllen. Etwa 1 Std. backen, bis die Füllung fest ist. In der Form abkühlen lassen. Mit Sahne bestreichen und mit Muskatnuss bestreuen. Mit Beeren servieren.

Schwipskuchen

Vorbereitungszeit:

40 Min. und Kühlzeit

Gesamtkochzeit:

10 Min.

Für 6-8 Personen



2 große, einmal durchgeschnittene Biskuitböden

1/4 Becher Puddingpulver

60 g feiner Zucker

375 ml Milch

1 TL Vanilleessenz

200 ml Sahne, geschlagen
125 ml Sherry oder eine andere Spirituose

1/2 Becher Himbeer- oder Aprikosenmarmelade zusätzlich 250 ml Sahne
250 g Erdbeeren, gesäubert und halbiert (wenn gewünscht)
20 grüne Trauben, halbiert
1 kleines Glas Mangoglee (ca. 120 g)

1. Puddingpulver, Zucker und Milch in einem mittelgroßen Topf verrühren.

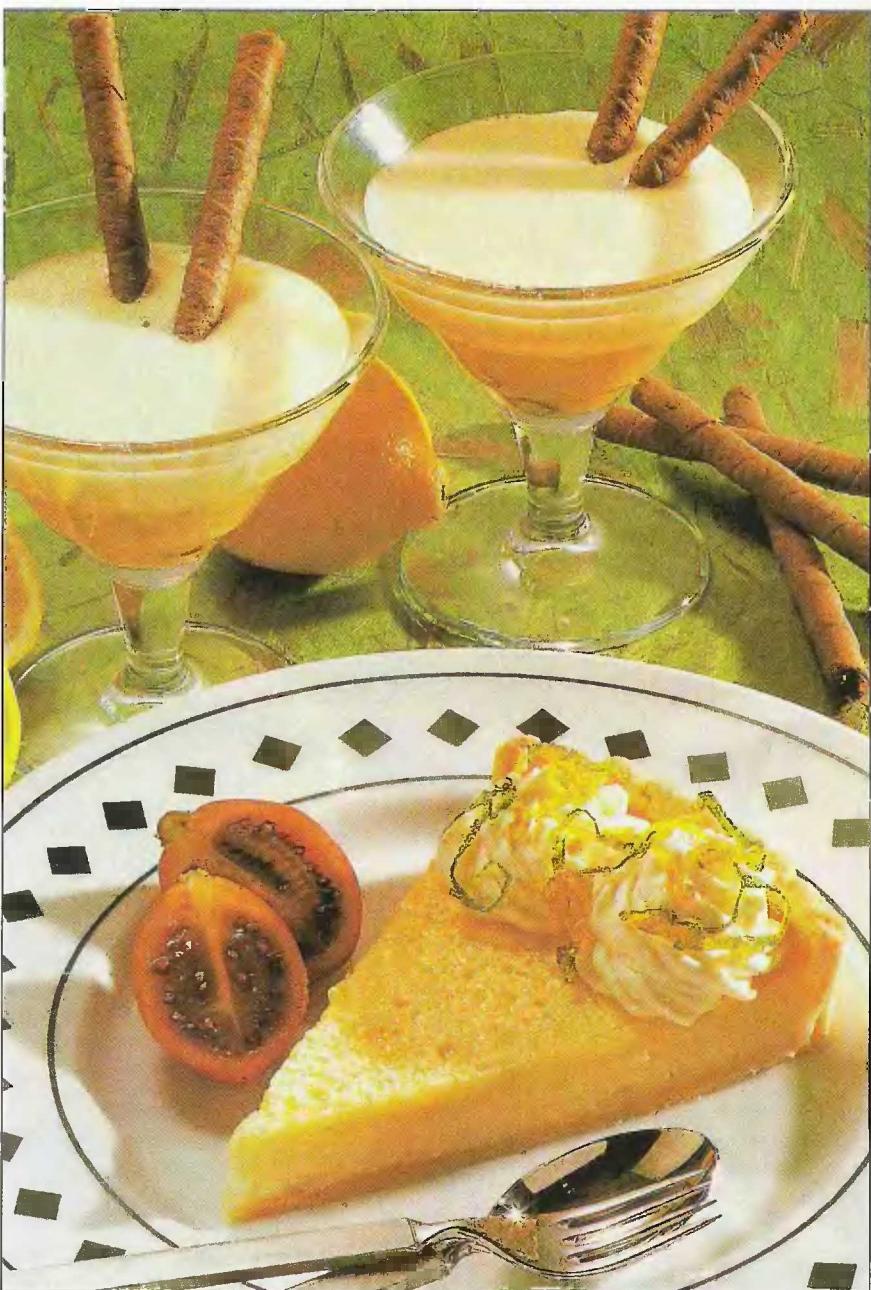
Unter Rühren bei mittlerer Hitze 4-5 Min. erhitzen, bis die Mischung zu kochen beginnt und eindickt. Vom Herd nehmen. Mit einer Folie abdecken und abkühlen lassen. Folie entfernen und Vanilleessenz und Sahne unterheben.

2. Eine Springform oder einen Behälter (20 cm Durchmesser, 12 cm tief) mit Folie auslegen. Eine Lage Biskuitteig auf den Boden legen und mit einem Drittel des Sherrys bestreichen. Mit den anderen Lagen wiederholen. In Folie gewickelt mehrere Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Kuchen auf eine Tortenplatte setzen und Folie entfernen. Zusätzliche Sahne schlagen und auf Rand und Oberfläche des Kuchens verstreichen. Oberfläche ringsherum mit Sahnerosetten verzieren. Eventuell Erdbeeren und die Trauben zum Garnieren auf dem Kuchen verteilen. Gelee in der Mikrowelle erhitzen oder in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Früchte damit bepinseln. Den Kuchen zum Servieren in 6-8 Stücke schneiden.



Käsekuchen (oben) und Schwipskuchen

**Zabaione****Vorbereitungszeit:**

20 Min.

Gesamtkochzeit:

15 Min.

Für 2-4 Personen**4 Eigelb****60 g Zucker****60 ml Cointreau****60 ml Blutorangensaft****Waffeln zum Servieren**

1. Mit dem Mixer Eigelb und Zucker schlagen, bis die Mischung dick und hell ist.
2. Im Wasserbad weiter-schlagen, bis die Masse dick und luftig ist und an Volumen zugenommen hat.
3. In einem dünnen Strahl nach und nach Cointreau-Orangensaftmischung dazugießen. 10 Min. weiter-schlagen. Falls die Mischung an den Rändern anfängt zu kochen, vom Herd nehmen. Nach ein paar Sek. zurückstellen. Mischung in flache Parfait- oder Champagnerschalen gießen und mit Waffeln servieren.

Hinweis: Blutorangen sind süßer und haben rötliches Fruchtfleisch. Wenn sie nicht erhältlich sind, durch gewöhnliche Orangen ersetzen.

Zitronentorte mit kandierter Schale**Vorbereitungszeit:**

40 Min.

Gesamtkochzeit:

1 Std. 15 Min.

Für 6-8 Personen**Teig****120 g Butter, in Stücke geschnitten****160-230 g Mehl****2 EL Zucker****3 Eigelb****2-3 EL Eiswasser****Füllung****60 ml Zitronensaft****3 TL abgeriebene Zitronenschale****3 Eier****160 g feiner Zucker****160 ml Sahne****Kandierte Schale****250 g feiner Zucker****60 ml Wasser****Schale von 3 Zitronen****Schale von 3 Limonen**

1. Ofen auf 210 °C vorheizen (Gas 190 °C). Eine runde, am Rand geriffelte Form von 23 cm Durchmesser mit zerlassener Butter oder Öl einfetten.
2. Für den Teig mit den Fingerspitzen 1-2 Min. Butter in Mehl kneten, bis die Mischung fein zerkrümelt ist. Zucker, Eigelb und genug Wasser einrühren, damit ein fester

Zabaione (oben)
und Zitronentorte mit kandierter Schale.

Teig entsteht. Eine Kugel formen. In Folie gewickelt 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig zwischen zwei Lagen Backpapier so groß ausrollen, daß er Boden und Ränder der Form bedeckt. Ränder glatt schneiden. Mit Teig ausgekleidete Form mit einem Blatt Pergamentpapier bedecken und eine Lage getrocknete Bohnen oder Reis gleichmäßig darauf verteilen. 20-25 Min. backen. Papier und Bohnen/Reis entfernen. Weitere 5 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Für die Füllung mit dem Schneebesen alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Mischung in die Form mit dem vorgebackenen Teig gießen. Hitze auf 150 °C reduzieren und etwa 50 Min. backen, bis die Zitronencreme in der Mitte fest ist. Abkühlen lassen.
4. Für die kandierte Schale Zucker und Wasser in einen schweren Topf geben. Bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nicht kochen! Schale dazugeben, zum Kochen bringen und bei reduzierter Hitze 10 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Abkühlen lassen. Abtropfen lassen und Sirup auffangen. Den Rand der Oberfläche mit Sahnerosetten und kandierter Schale garnieren. Mit dem restlichen Sirup servieren.

Klassische Schokoladenmousse

Vorbereitungszeit:

25 Min.

Gesamtkochzeit:

5 Min. + 2 Std. Kühlzeit

Für 6 Personen



200 g dunkle Schokolade, in kleine Stücke gebrochen

40 g Butter

1 EL Puderzucker

1 TL Vanilleessenz

4 Eier, getrennt

160 ml Sahne, geschlagen

1 EL Brandy, Cognac oder Orangenlikör

zusätzlich geschlagene Sahne zum Servieren

1. Schokolade in eine feuerfeste Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen. Glatt rühren. Vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.

2. Mit dem Mixer Butter, Zucker und Vanilleessenz leicht und cremig aufschlagen. Nacheinander Eigelb dazugeben und jedesmal gut verrühren. Schokolade hinzufügen und rühren, bis eine einheitliche Masse entsteht. Ein Drittel der Sahne unterheben.

3. Eiweiß in eine kleine, trockene Rührschüssel geben und steif schlagen. Mit einem Metallöffel Eiweiß, restliche Sahne und Alkohol in die Schokoladenmischung rühren. In 6 Gläser gießen und 2 Std. kalt stellen, bis die Mousse fest ist. Mit Sahne servieren.

Französischer Obstkuchen

Vorbereitungszeit:

45 Min.

Gesamtkochzeit:

45 Min.

Für 8-10 Personen



Teig

120 g Butter, in Stücke geschnitten

230 g Mehl

2 EL Zucker

3 Eigelb

Eiercreme

2 Eigelb

60 g Zucker

40 g Mehl

375 ml Milch

2 TL Vanilleessenz

Belag

3/4 Becher

Aprikosenmarmelade

gemischtes Obst, zum Beispiel Kiwi, Erdbeeren, Aprikosen aus der Dose, Trauben

1. Für den Teig Butter und Mehl mit den Fingerspitzen zu Krümeln reiben. Zucker und Eigelb einrühren. Mischung zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie eingewickelt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

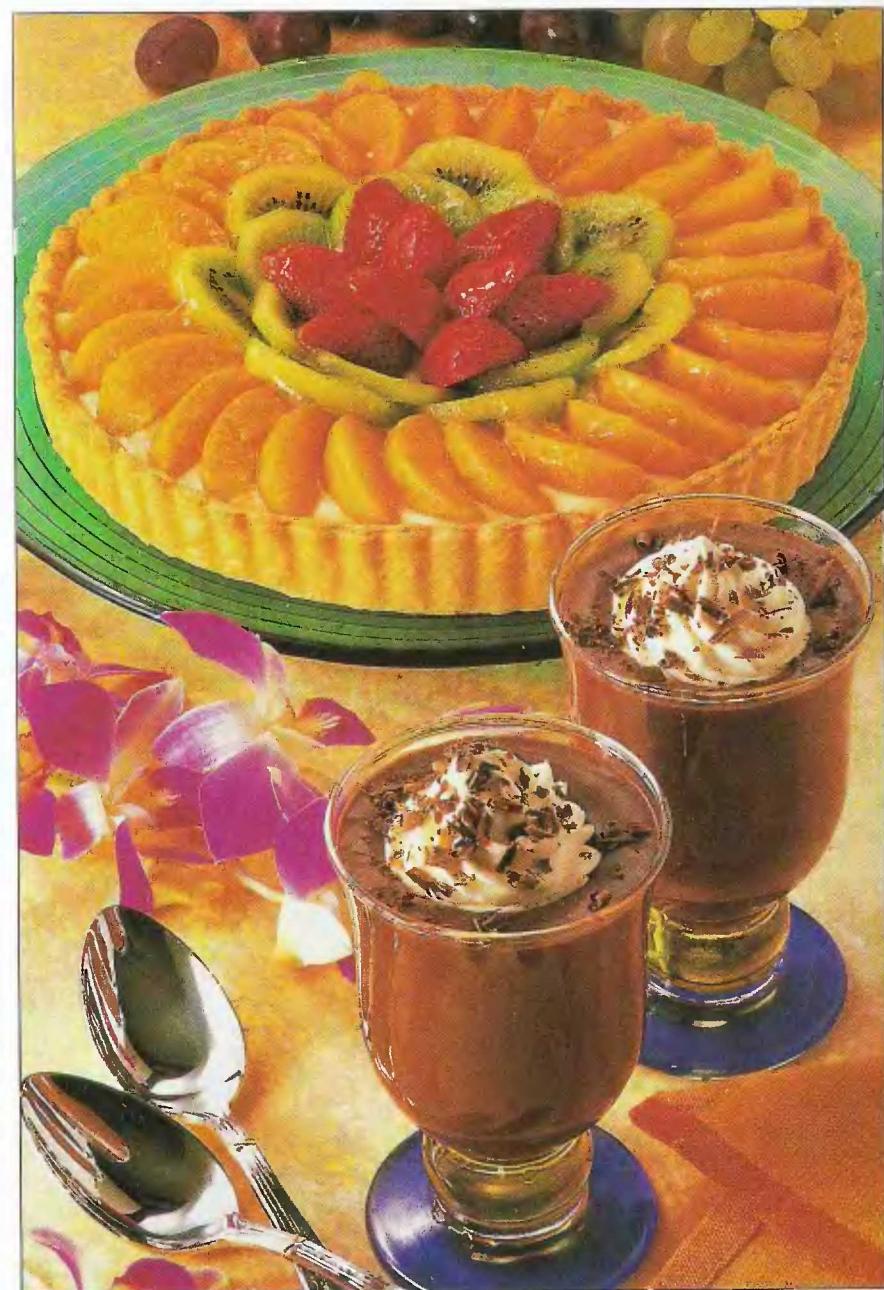
auskleidet. Ränder gerade abschneiden.

Butterbrotpapier auf den Teig legen und getrocknete Bohnen oder Reis gleichmäßig darauf verteilen. 20-25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, Reis oder Bohnen und Papier entfernen und weitere 5 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Für die Creme Eigelb, Zucker und Mehl in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Schneebesen schlagen, bis die Mischung dick und hell ist. Milch in einem Topf bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen. Nach und nach unter ständigem Rühren in die Eiermischung gießen. Wieder in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze rühren, bis die Mischung kocht oder einickt (ca. 5 Min.). Vom Herd nehmen. Vanilleessenz hinzufügen und Creme mit Folie abdecken. Abkühlen lassen.

4. Für den Belag Marmelade bei schwacher Hitze erwärmen, bis sie köchelt. Durch ein Sieb streichen und den Tortenboden mit einem Viertel der Masse bepinseln. Eiercreme über die Marmelade gießen. Obst in dünne Scheiben schneiden und auf die Creme legen. Mit der restlichen warmen Marmelade bestreichen und in den Kühlschrank stellen.

Französischer Obstkuchen und Klassische Schokoladenmousse



Beerenobst mit Mascarpone

Vorbereitungszeit:
20 Min.

Gesamtkochzeit:

10 Min.

Für 4-6 Personen



1 Becher Brombeeren
1 Becher Himbeeren
1 Becher Heidelbeeren
1 Becher Loganbeeren oder ähnliche Beeren (Himbeer-Brombeer-Kreuzung)
1-2 EL feiner Zucker
2 Orangen
80 ml Wasser
2 EL Zucker
Mascarpone, luftig gerührt

1. Alle Beeren in eine Schüssel geben, feinen Zucker darüber streuen und mischen. Zugedeckt im Kühlschrank stehenlassen.
2. Orangen schälen und Schale in lange, dünne Streifen schneiden.
3. Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze röhren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vorbereitete Orangenschale hinzufügen und 1-2 Min. sanft köcheln lassen. Abkühlen lassen.
4. 1 EL der Orangenschalenstreifen zurück behalten. Restliche Streifen und Sirup mit den Beeren mischen.
5. Zum Servieren Beerenmischung in Glaskelche füllen. Mit Mascarpone und Orangenstreifen garnieren.

Brombeer-Zweifrucht-Dessert

Vorbereitungszeit:
40 Min. + Kühlzeit über Nacht

Gesamtkochzeit:

10 Min.

Für 4-6 Personen



200 g festes Brombeergelee
1 Biskuitboden
80 ml Marsala oder Sherry
1/4 Becher Brombeermarmelade
425 g Pfirsiche aus der Dose, abgetropft und in kleine Stücke geschnitten
425 g Birnen aus der Dose, abgetropft und in kleine Stücke geschnitten

Eiercreme

3 Eigelb

60 g Zucker

2 EL Mehl

375 ml Milch

60 ml Sahne

1 TL Vanilleessenz
zusätzlich geschlagene Sahne zum Servieren

Brombeeren zum Garnieren

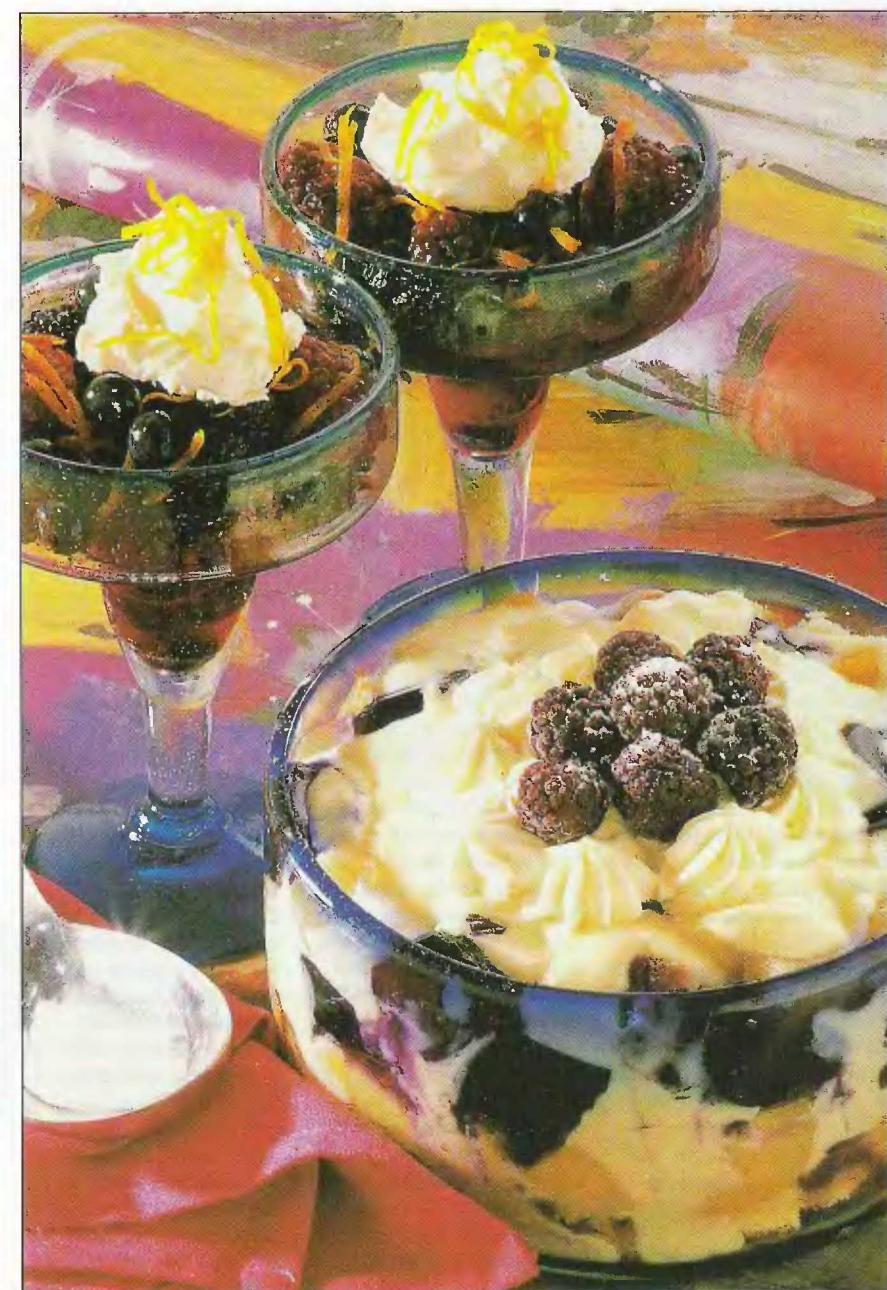
1. Brombeergelee aus dem Glas auf einen Teller stürzen. Biskuit in 1,5 cm große Würfel schneiden. Likör und Marmelade in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze röhren, bis die Marmelade sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Die Hälfte der Biskuitwürfel auf den

Boden einer 3 l fassenden Glasschüssel geben. Mit der Hälfte der Marmeladenmischung bedecken. Zugedeckt kalt stellen.

2. Für die Eiercreme Eigelb, Zucker und Mehl 3-5 Min. mit dem Mixer schlagen, bis die Mischung dick und hell ist. Milch in einem mittelgroßen Topf fast bis zum Siedepunkt erhitzen. In die Eiermischung gießen und gut mischen. Wieder in den Topf geben und bei schwacher Hitze 3-4 Min. röhren, bis die Mischung eindickt. Vom Herd nehmen. Vanilleessenz und Sahne einröhren. Gut mischen. Mit Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen.

3. Mit einem Spachtel Gelee in 1,5 cm große Würfel schneiden. Abwechselnd mit Birnen, Pfirsichen und der kalten Eiercreme auf die Biskuitwürfel schichten. Zugedeckt mehrere Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen. Mit Sahne und Brombeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Beerenobst mit Mascarpone (oben) und Brombeer-Zweifrucht-Dessert



Einfache Orangenmousse

Vorbereitungszeit:
12 Min.

Gesamtkochzeit: Keine
Für 8 Personen



250 ml Orangensaft
2 EL Zitronensaft
160 g feiner Zucker
1 EL Gelatine
60 ml Wasser
1 EL Orangenlikör
3 Eiweiß
200 ml Sahne, steif
geschlagen

1. Orangen- und Zitronensaft mit Zucker in eine Schüssel geben.
10 Min. ruhen lassen.
2. Gelatine in eine kleine Schüssel mit Wasser geben. Im Wasserbad rühren, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Mit dem Orangenlikör zum Saft geben und gut rühren. Kalt stellen, bis der Saft die Konsistenz von rohem Eiweiß hat.
3. Orangen-Zitronengeleemischung schlagen, bis sie leicht und luftig ist. Mit dem Mixer Eiweiß steif schlagen. Mit einem Metallöffel Eiweiß und Sahne verrühren. Gelatinemischung unterheben. In 8 Dessertschalen oder Weingläser gießen. Mit Orangen- spalten, Orangenschale und etwas Schlagsahne garnieren.

Birnen in Rotwein

Vorbereitungszeit:
8 Min. + 3-4 Std. Kühlzeit

Gesamtkochzeit:
20-30 Min.

Für 4 Personen



4 feste Birnen oder Äpfel
500 ml guter Bordeaux oder anderer Rotwein
250 ml Wasser
160 g Zucker
1 Zimtstange
2 Streifen Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
frische Sahne zum Servieren

1. Birnen schälen; dabei Stengel dran lassen. Unteres Kerngehäuse mit einem Kugelausstecker entfernen. (Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen).
2. Wein, Wasser, Zucker, Zimt und Zitronenschale in einen großen Topf geben. Bei schwacher Hitze röhren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Langsam zum Kochen bringen und 1 Min. kochen lassen. Hitze reduzieren, so daß die Mischung noch köchelt.

3. Birnen oder Äpfel aufrecht in den Topf stellen. Bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze gar dünsten (Birnen 20 Min., Äpfel 15 Min.).
4. Mit einem Schaumlöffel Obst vorsichtig herausheben und in eine Schüssel geben. Sirup weitere 6-8 Min. köcheln lassen. Zitronensaft hinzufügen. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen

lassen. Über das Obst gießen und vor dem Servieren zugedeckt 3-4 Std. kalt stellen. Mit frischer Schlagsahne servieren.

Pfirsich-Blätterteig-Kissen

Vorbereitungszeit:
45 Min.

Gesamtkochzeit:
30-35 Min.

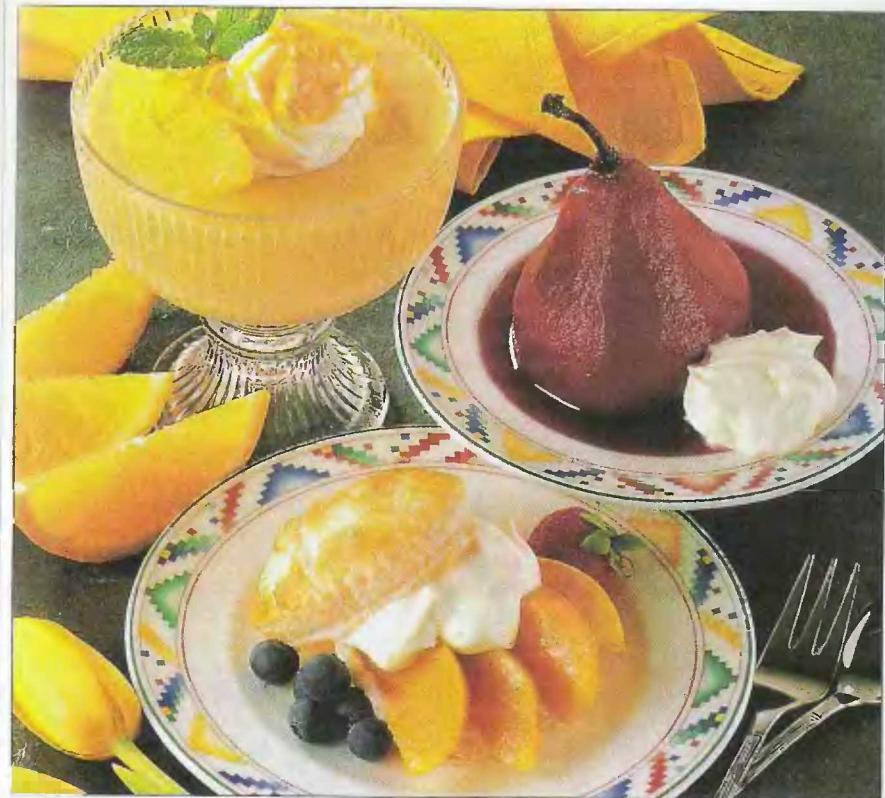
Für 8 Personen



2 Scheiben Fertigblätterteig, gleich groß ausgerollt
1 Eiweiß, leicht geschlagen
2 TL Zucker
2 große Pfirsiche
zusätzlich 80 g Zucker
250 ml Wasser
60 ml süßer Sherry
4 ganze Gewürznelken
1/4 TL gemahlener Zimt
250 ml Sahne, geschlagen
und Obst zum Servieren

1. Ofen auf 210 °C (Gas 190 °C) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Eine Scheibe Blätterteig mit Eiweiß bestreichen und die andere Scheibe darauflegen. Mit einer bemehlten, geriffelten Ausstechform (7 cm) 8 Kreise ausstechen und aufs Backblech legen. Mit Eiweiß bestreichen. Jeden Kreis kreuzförmig einschneiden und mit Zucker bestreuen.
10-15 Min. backen, bis der Teig goldbraun ist. Abkühlen lassen.
3. Pfirsiche schälen und in



Im Uhrzeigersinn von links oben: Leichte Orangenmousse, Birnen in Rotwein und Pfirsich-Blätterteig-Kissen

Viertel schneiden. Steine entfernen. In einem Topf Wasser, Zucker, Sherry, Nelken und Zimt verrühren. Bei schwacher Hitze röhren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Pfirsiche hinzufügen. Aufkochen, Hitze reduzieren und 5-10 Min. köcheln lassen, bis die Pfirsiche weich sind. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Sirup noch 10-15 Min. weiterköcheln lassen, bis er eingedickt. In ein Glas gießen.

Erkalten lassen.
4. Zum Servieren Blätterteigkissen quer durchschneiden. Boden auf einen Dessertsteller legen. Jedes Pfirsichviertel in vier Scheiben schneiden. Die Pfirsichscheiben über den Blätterteig legen, so daß sie an der Seite herausschauen. Sahne darüberlöffeln und Blätterteigdeckel aufsetzen. Restlichen Sirup über die Pfirsichscheiben gießen. Mit Obst der Saison servieren.

Passionsfrucht-Zitrus-Flammeri

Vorbereitungszeit:

35-40 Min.

Gesamtkochzeit:

10 Min. + 4 Std. Kühlzeit

Für 8 Personen



1 EL Mehl

250 ml warmes Wasser

1 El Gelatine

60 ml kaltes Wasser

60 ml Zitronensaft

160 ml Orangensaft

190 g feiner Zucker

5 Passionsfrüchte

1. In einem mittelgroßen Topf Mehl und warmes Wasser zu einem Teig verrühren. Wasser dabei nach und nach dazugeben. Mischung zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. 1 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen.

2. Kaltes Wasser und Zitronensaft mischen; Gelatine hineinstreuen. Mit dem Schneebesen rühren, bis die Gelatine sich aufgelöst hat.

3. Orangensaft, Gelatine-mischung, Zucker und Passionsfrüchte in den Topf geben. Wieder auf den Herd stellen und aufkochen. Mischung in einen große, feuerfeste Schüssel füllen.

4. Die Schüssel auf Eiswürfel stellen und mit dem Mixer die Flammerimischung dick und luftig aufschlagen. In eine saubere Schüssel füllen und ruhen lassen, bis sie anfängt zu stocken. Erneut leicht mit dem Schneebesen

schlagen, um die Kerne der Passionsfrüchte gleichmäßig zu verteilen. Mischung in 8 Parfaitgläser gießen. Etwa 4 Std. kalt stellen, bis sie fest wird. Mit Sahne servieren.

Walnußkuchen mit Zitronensirup

Vorbereitungszeit:

35 Min.

Gesamtkochzeit:

30-40 Min.

Für 10 Personen



120 g ganze Walnüsse

125 g Butterkekse

1 EL Mehl

1 EL Mehl mit Backpulverzusatz

2 TL abgeriebene Zitronenschale

3 Eier

125 g Zucker

Sirup

80 ml Wasser

125 g feiner Zucker

80 ml Zitronensaft

2 EL dunkler Rum oder Brandy

Schale 1 Zitrone, mit dem Fadenschneider in hauch-dünne Streifen geschnitten

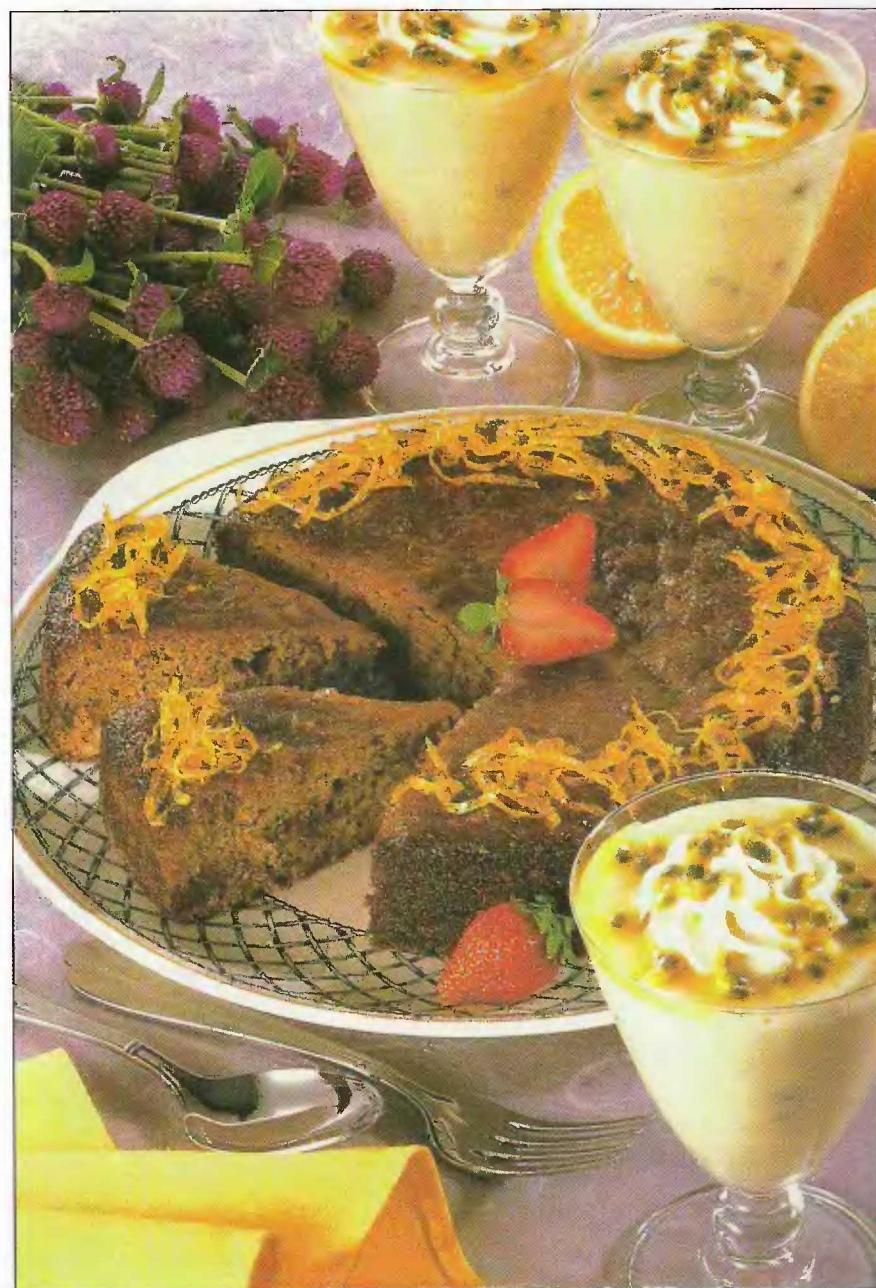
1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kuchenform von 20 cm Durchmesser mit Öl auspinseln. Boden mit Backpapier auslegen.

2. Walnüsse und Butterkekse in die Kuchenmaschine

geben und in 20 Sek. fein zerkrümeln. In einer Schüssel Walnußmischung mit Mehl und Zitronenschale mischen.

3. Mit dem Mixer Eier und Zucker schlagen, bis die Mischung dick und hell ist (etwa 5-6 Min.). Nach und nach die Nußmischung unterheben. Teig in die vorbereitete Form füllen und Oberfläche glätten. Etwa 25 Min. backen (Nadelprobe). Kuchen in der Form lassen. Der Sirup wird über den heißen Kuchen gegossen.

4. Für den Sirup Wasser, Zucker, Saft, Rum oder Brandy und Zitronenschale in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Aufkochen; Hitze reduzieren und 12-15 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen. Mit einem dünnen Fleischspieß oder einer Stricknadel Löcher in die Oberfläche des Kuchens stechen. Sirup über den Kuchen gießen und einsickern lassen. Weitermachen, bis der ganze Sirup aufgenommen ist. Kuchen 10 Min. abkühlen lassen; dann auf eine Kuchenplatte setzen. In 10 Stücke schneiden und mit Schlagsahne und kandierter Zitronenschale servieren.



Passionsfrucht-Zitrus-Flammeri (oben) und Walnußkuchen mit Zitronensirup

Cassata

Vorbereitungszeit:
30 Min. + 24 Std.
Gefrierzeit
Gesamtkochzeit: Keine
Für 8 Personen



750 g üppiges Schokoladen-Gelato oder Schokoladen-eiscreme, weich
1 trockener Biskuitboden
60 ml Cointreau
500 g Vanille-Gelato oder Vanille-Eiscreme, weich
2 EL Pistazien, feingehackt
2 EL kandierte Kirschen, feingehackt
2 EL gemischte Zitrusfruchtschale
1 Becher gemischte Beeren
3 TL feiner Zucker

1. Boden und Ränder einer Kastenform mit geraden Wänden ($21 \times 14 \times 7$ cm) mit Folie auskleiden.
3-4 Min. in das Gefrierfach stellen.
2. Drei Viertel der Schokoladeneiscreme auf der Innenseite der kalten Form verteilen. Dabei auf gleichmäßige Dicke der Schicht achten. Erneut in das Gefrierfach stellen, bis das Eis fest ist.
3. Biskuit in 1 cm große Würfel schneiden und mit Cointreau beträufeln.
4. Vanille-Eiscreme mit den Biskuitwürfeln, Nüssen, Kirschen und der Schale mischen. In die Kastenform füllen, Oberfläche glätten und mit der restlichen Schokoladeneiscreme

bedecken. Mindestens 24 Std. gefrieren.
5. Beeren mit feinem Zucker pürieren. Cassata in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Haselnussrolle mit Himbeersahne

Vorbereitungszeit:
30 Min. + 2 Std. Kühlzeit
Gesamtkochzeit:
37 Min.
Für 8 Personen



90 g geröstete Haselnüsse
5 Eier, getrennt
190 g Zucker
1 TL Vanilleessenz
80 g Mehl mit Backpulverzusatz
1 EL Mehl

Himbeersahne

160 ml Sahne
200 g Himbeeren, leicht zerdrückt
1 EL feiner Zucker
1 EL Brandy

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Biskuitrollenblech ($30 \times 25 \times 2$ cm) mit Öl bepinseln. Boden und Seiten mit Papier auslegen und Papier einfetten. Haselnüsse in die Küchenmaschine geben und etwa 15 Sek. zerkleinern, bis sie feingemahlen sind.
2. Eigelb und Zucker mit dem Mixer schlagen, bis eine blaßgelbe, dickflüssige

Masse entsteht. Vanilleessenz dazugeben.
3. Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen, bis sich Spitzen bilden. Mit einem Metallöffel Eiweiß und gesiebtes Mehl unter das Eigelb geben. Immer nur ein Drittel der Masse auf einmal einarbeiten. Mit dem letzten Drittel die Nüsse unterheben. Mischung auf dem Blech verteilen und glattstreichen. 15 Min. backen, bis der Teig goldgelb ist und auf Druck leicht nachgibt. Backpapier auf ein trockenes Geschirrtuch legen; mit Zucker bestreuen und den gebackenen Teig darauflegen. 1 Min. ruhen lassen. Mit Hilfe des Geschirrtuchs den Teig vorsichtig samt Papier aufrollen. Ca. 5 Min. ruhen lassen, bis er abgekühlt ist. Den Teig wieder aufrollen und Papier entfernen.
4. Für die Himbeersahne mit dem Mixer die Sahne sehr steif schlagen. Himbeeren, Zucker und Brandy unterziehen, so daß die Sahne marmoriert aussieht. Die Sahne auf den Teig streichen und dabei ringsherum 1,5 cm frei lassen. Vorsichtig wieder aufrollen und vor dem Servieren 2 Std. kalt stellen.

Haselnussrolle mit Himbeersahne (oben) und Cassata



Apfel-Früchte-Pie 46
Aprikosentorte 48

Baisertorte Pavlova 44
Beer nobst mit Mascarpone 56

Birnen in Rotwein 58
Brombeer-Himbeersorbet 24

Brombeer-Zweifrukt-Dessert 56

Broteiscreme 18

Cassata 62
Champagnersorbet 30
Charlotte Malakoff 38
Crème Brûlée 44
Crème Caramel 36

Dobos-Torte 42

Einfache Orangenmousse 58
Einfaches Zitrusorbet 32
Eis mit beschwipsten Heidelbeeren 40

Erdbeer-Himbeer-Welle 10
Erdbeersorbet 26

Erdnußeis 2

Espresso-Eis 2

Französischer Obstkuchen 54
Fruchtwirbel 3

Haselnußrolle mit Himbeersahne 62

Index

- Reispudding 46
- Rum-Rosinen-Eiscreme 14
- Honigeiscreme 14
- Ingwer-Honig-Eis 2
- Ingwer-Mandeleiscreme 22
- Jasminsortet 28
- Käsekuchen 50
- Kiwi-Fruchtsorbet 32
- Klassische Schokoladenmousse 54
- Kulfi 10
- Lavendeleiscreme 23
- Mangoeiscreme 8
- Melonen in Passionsfrucht-Ingwer-Sirup 36
- Orangen-Gelato 30
- Orangen-Split 3
- Passionsfrucht-Orangensorbet 32
- Passionsfrucht-Pistazien-Nüsseiscreme 20
- Passionsfrucht-Zitrus-Flammeri 60
- Pfirsich-Blätterteig-Kissen 58
- Pfirsicheiscreme 17
- Pralineneiscreme 13
- Schokoladeneis mit Rum-Rosinen 3
- Schokoladen-Hokuspokus 2
- Schokoladenkuchen 40
- Schokosplit-Eiscreme 14
- Schwarzwalder Kirschtorte 34
- Schwipskuchen 50
- Tropische Eiscreme 6
- Üppige Schokoladeneiscreme 6
- Üppiges Schokoladen-Gelato 26
- Vanilleeis traditionell 4
- Vanille-Gelato 26
- Walnuß-Kaffee-Rum-Eiscreme 13
- Walnußkuchen mit Zitronensirup 60
- Weihnachtseispudding 17
- Weißes Schokoladeneis 20
- Zabaione 53
- Zitroneneiscreme 6
- Zitronentorte mit kandierter Schale 53



Vanilleeis - Grundrezept

0,5 l Milch - 80g Mehl o. Biskuitmehl
100g Zucker > 60g Butter
5 Eigelb

Vanille

Küchlein goldbraun machen. Vanille -
go zugekochtes. Puderzucker. Dutzend -
Schlagsahne.

Passionssorbet

170g Haselnüsse (im Milch 15 Min. ziehen
lassen. Haselnüsse weiter anröhren)

Kaffee eis

115g Kaffee 165ml

Schokoladen eis

Zucker reduzieren auf 150g. ~~175g~~

1125g Kaffee für 1 portion (moderne)

Karamelleis

Zucker zuerst karamellisieren, Milch dazu
aufkochen.

Zitroneneis

0,6 l Zitronenmilch

150g Zitronensaft + Schale von 2 Zitronen

300g Eiweiß (15+)



Eiscreme war schon immer jedermanns beliebtestes Dessert. Hier finden Sie vielfältigste Eiscremerezeptheft, die Sie von Hand oder in einer Eismaschine zubereiten können. Doch auch verführerische Sorbets und andere erfrischende Desserts sind in ausführlich bebilderten Rezepten in allen Zubereitungsschritten beschrieben.



9 783898 939218