

Schokolade



GU KüchenRatgeber

Rund um das »süße Laster« –
von der Kakaobohne
bis zur Schokoladentorte:
Warenkunde, Küchentechnik
und verführerische Rezepte

Sebastian Dickhaut

Genuß zum Dahinschmelzen

GU KuchenRatgeber



Den Azteken war sie einst heilig, uns macht sie bis heute selig, und ein klein bißchen Sünde steckt auch noch in ihr – was wären wir bloß ohne Schokolade?

Jahrhundertlang wurde die geliebte Substanz aus der Kakaobohne verfeinert, damit Schokophile täglich ein noch schöneres Stück vom Glück genießen können. Das fängt mit einer Tafel feinsten Schokolade an – und hört mit Sachertorte oder Mousse au chocolat noch lange nicht auf. Lust auf mehr? Dann blättern Sie mal weiter.

Schokolade

GU Rezept-Wegweiser 2

Überblick über die Rezepte des Buches mit ihren wichtigsten Eigenschaften

Kakao: braunes Gold für Genießer 4

Geschichte & Geschichten 4
Anbau & Ernte 8
Herstellung 10

Schokolade: ein Stück vom Glück 12

Geschichte & Geschichten 12
Die Inhaltsstoffe 14
Herstellung 16
Die Sorten 20

Aus der Schoko-Küche 22

Schokolade temperieren 23
Mit Schokolade verfeinern 24
Mit Kuvertüre überziehen 24

Dekoratives aus Kuvertüre 26
Kleine Kunstwerke aus Schokolade 28
Mit Kakao dekorieren 29
Rezepte für Schokosaucen 30
Rezepte für die Patisserie 32
Schokospaß ganz einfach 34

Rezepte 36

Desserts 36–43
Herrliche Cremes, feine Törtchen und lockere Krapfen

Zum Naschen 44–47
Trüffel-Stangen, Schoko-Kugeln, Bonbons und Pralinen

Backen mit Schokolade 48–57
Leckere Cookies, saftige Kuchen und üppige Torten

Drinks 58
Heiße und kalte Getränke mit Schokolade

Außergewöhnliche Saucen 60

Register 62
Impressum 62
Abkürzungen 64
Gasherd-Temperaturen 64



Rezept	Seite	Gut	vorzubereiten	Raffiniert	Gelingt leicht	Klassiker	Für Geübte	Schmeckt Kindern	Preiswert	Für Schoko-Freaks	verwendete Sorte
Schokoladentöpfchen	36										Zartbitter-Schokolade
Schmankerl-Creme	36										weiße Kuvertüre
Französische Schokotörtchen	37										Halbbitter-Kuvertüre
Mohr im Hemd	38										Halbbitter-Kuvertüre
Schokoladensoufflé	38										Zartbitter-Schokolade
Schokoladeneis »American style«	40										Zartbitter-Schokolade
Mousse au chocolat	40										Halbbitter-Kuvertüre
Schokospätzle mit Birnen	42										Zartbitter-Schokolade
Bananen-Schoko-Krapfen	43										Zartbitter-Schokolade
Kokos-Trüffel-Stangen	44										Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre
Amarena-Schoko-Kugeln	44										Vollmilch-Schokolade und Halbbitter-Kuvertüre
»Chocmallows«	46										Vollmilch-Schokolade
Pischinger Minzecken	46										Zartbitter-Schokolade
Schoko-Nuß-Pralinen	47										Noisette-Schokolade
»Kartrüffel«	47										Vollmilch-Kuvertüre
Chocolate chip cookies	48										Zartbitter-Kuvertüre



GU Rezept

Rezept	Seite	Gut	vorzubereiten	Raffiniert	Gelingt leicht	Klassiker	Für Geübte	Schmeckt Kindern	Preiswert	Für Schoko-Freaks	verwendete Sorte
Weißer Schoko-Makronen	48	●	●				●				weiße Schokolade und Halbbitter-Kuvertüre
Peanut-Brownies	50				●	●		●		●	Halbbitter-Kuvertüre
Chocolate-Muffins	51			●				●			Vollmilch-Schokolade
Cheese 'n' Chocolate	52	●	●			●	●	●			weiße und Halbbitter-Kuvertüre
Rosenkuchen mit Schokolade	52						●	●	●		Halbbitter-Kuvertüre
Donauwellen	54	●						●			Halbbitter-Kuvertüre
Sachertorte	54			●	●					●	Halbbitter-Kuvertüre
Damentorte	56		●	●							Zartbitter-Schokolade
Herrentorte	57	●					●			●	Halbbitter- und Vollmilch-Kuvertüre
Echte Trinkschokolade	58					●		●	●	●	Zartbitter-Schokolade
Xocolatl	58		●	●						●	Kakaopulver
Chog Nog	59		●	●							Kakaopulver
Schokoladen-Sabayon	60		●				●		●	●	Kakaopulver
Mole negro	61	●				●				●	Zartbitter-Schokolade



Wegweiser

Sag keiner, daß unsere Zeit arm an Mysterien ist. Da reicht schon das Rascheln von ein wenig Silberpapier, um selbst nüchterne Menschen in eine Art Vor-Trance zu versetzen. Und wenn dann ein Knacken folgt und auf der Zunge diese hochkomplizierte Verbindung aus Kakao, Milch, Zucker sowie mehr als 500 Aromastoffen schmilzt, ist für viele kein Halten mehr. Dann genießen die Chefsekretärin wie der Tankerkapitän ohne Hemmungen das Glück der Sekunde. Bis es wieder Zeit wird fürs Geschäft – oder fürs nächste Stück Schokolade. Schokolade ist wundervoll, heute wie vor Tausenden von Jahren. Und wenn alle nur noch von Vernunft, Verantwortung und Maßhalten reden – dann »schwupp« ein Stückchen Schokolade gegessen, und schon hat man sich eine kleine Sünde lang vom Alltag und seinem Gerede verabschiedet, ohne gleich alleine zu stehen. Ganz im Gegenteil: Der Club der Schokophilen und Schoko-Freaks wächst und wächst.

Von »cacahuatl« und »xocolatl«

Am Anfang war der Kakao – die Pflanze wie das Getränk, das ja früher in der ganzen Welt nur Schokolade genannt wurde. Seine Ursprünge liegen in Mittel- und Südamerika. »Cacahuatl« nannten die Azteken den Kakaobaum, und seine Früchte galten bei ihnen als heilige Speise der Götter. Sie waren wertvoll genug, um auch als Zahlungsmittel zu gelten: 10 Bohnen war zur Aztekenzeit ein Kaminchen wert, 100 Stück ein Sklave.

Die Maya waren wohl die ersten, die aus Kakao »xocolatl« zubereiteten: »bitteres Wasser«, angerührt aus gemahlener Kakaobohnen samt ihrem Fett und kaltem Wasser, gewürzt mit Chili, Vanille und Anis. Erst später nahm man auch Honig dazu. Dann wurde geschüttelt oder gequirlt, bis für kurze Zeit ein schaumiger Trank entstanden war.

Kakao: braunes Gold für Genießer



Europa entdeckt den Kakao

Kein Wunder also, daß die ersten Europäer in Amerika mit dem Kakao wenig anfangen konnten. »Geldmandeln« und »Ziegen-dreck« nannten sie die Bohnen, der Geschmack von »xocolatl« war ihnen mehr als fremd. An der mexikanischen »Mole nero« – einer traditionellen Sauce aus Chillies, Gewürzen, Früchten, Zwiebeln, Schmalz und Schokolade – scheiden sich noch heute die Geschmäcker der Alten und Neuen Welt (Rezept Seite 61).

Als 1519 Hernando Cortez nach Mittelamerika kam, tat er das jedoch nicht als Gourmet, sondern als gieriger Eroberer im Dienst der spanischen Krone. Die Azteken hielten ihn zunächst noch für einen weißen Gott und servierten ihm heiligen Kakao. Cortez erkannte schnell, daß damit weit mehr Geld zu machen war als mit dem Traum vom Goldland »El Dorado«. »Eine Tasse dieses kostbaren Getränks läßt einen Mann den ganzen Tag lang ohne Essen marschieren«, bemerkte der Feldherr anerkennend

über die Wirkung des an Kohlenhydraten und anregenden Stoffen reichen Kakaos. Er begann damit, im großen Stil Kakao-plantagen anzulegen, und behielt als Kolonialherr die Bohne als Zahlungsmittel bei. Und er sorgte dafür, daß Kakao auch außerhalb der Kolonien zum »braunen Gold« wurde. Er machte die Schokolade in Spanien populär und sicherte sich und der Krone zugleich das weltweite Kakao-monopol.

Neuer Genuß für die Alte Welt

Doch um in Europa anzukommen, mußte »la chocolata« sich erst einmal dem dortigen Geschmack nähern. Missionare waren es wohl, die noch in den Kolonien Kakao erstmals mit heißem Wasser aufgossen und stärker süßten. So liebten ihn bald die Einwanderer und wenig später auch die Mittelamerikaner selbst. Die katholische Kirche gab dem stärkenden Kakao als Fastentrunk den Segen, und am spanischen Hofe galt es im 16. Jahrhundert als fein, sich nachmittags bei dem immer noch recht

scharfen Trank zu treffen. Schokolade wurde zum Nationalgetränk, das man in »chocolaterias« genoß, und bis heute gehört sie zum traditionellen, spanischen Frühstück.

Auch im übrigen Europa wurde man langsam durstiger auf dieses Getränk, das die Spanier aus der Neuen Welt mitgebracht hatten. Mit Beginn des 17. Jahrhunderts unterwanderten Kolonialmächte wie Großbritannien

und die Niederlande das Kakaomonopol und ließen Plantagen in Ostindien, Afrika und schließlich auch Südostasien anbauen. Eine Tasse Schokolade aus amerikanischem Kakao galt bald neben dem Tee aus Asien und dem Kaffee des Orients als weiteres neues Genußmittel in der Alten Welt.

Trinkschokolade wurde in früheren Zeiten auch als Stärkungsmittel serviert.



Trinkschokolade wird fein

Weil Kakao wegen der aufwendigen Herstellung recht teuer und besonders bei adeligen Damen hochgeschätzt war, hatte er in Europa von Anfang an den Beigeschmack des süßen Nichtstuns. Schokoladetrinken galt als sinnliches Vergnügen, bei dem jedoch der Geist durchaus geschärft wurde. Vor

allem in Frankreich wurde die Schokolade als kulinarische Begleitung zu feinsinnigen Gesprächen kultiviert, dank der spanischen Gattinnen von Ludwig XIII. und XIV. Inzwischen kam man auch auf die Idee, Schokolade mit Milch und Zucker zuzubereiten. Man genoß das Getränk aus Tassen

und Kannen, die wegen der typischen Schaumbildung hoch und zylindrisch geformt waren. Die Schokoladenkanne hatte einen starren Griff an der Seite und im Deckel eine Öffnung für den Quirl, mit dem das Getränk öfters aufgeschäumt wurde – damit das Fett sich nicht absetzte.

Von Goethe geliebt, vom Alten Fritz verboten

Jedes Land gab seinen Beitrag zur Schokolade: Aus Italien kamen die »cioccolatieri«, die auf ihren Wanderungen durch den Kontinent die Menschen mit der Kunst des Schokoladekochens beglückten – ganz ähnlich wie heute die »gelateris«, die italienischen Eisdienbesitzer. In England debattierte man in »chocolate houses« wie anderswo in Kaffeehäusern, während die Damen sich in feinen Schokoladelokalen den Tag verübten. Deutschland pflegte anfangs ein zwiespältiges Verhältnis zur Schokolade: Im protestantischen Sinne akzeptierte man sie allenfalls als Stärkungsmittel, während man ihr

am Hofe und in Klöstern mit Genuß frönte. Der Dichter Johann Wolfgang von Goethe ließ sich mehrmals am Tag Schokolade schmecken, ihm war die geliebte Tasse Schokolade Inspiration, Beglückung und Pflicht zugleich.

Auch Friedrich Schiller schätzte die beflügelnde Wirkung der Kakaobohne, und selbst der strenge Friedrich der Große trank gerne Schokolade, verbot sie aber, anders als die Kartoffel, seinen Untertanen – weil Kakao als Importgut die deutsche Wirtschaft nicht genug ankurbelte.

Liselotte von der Pfalz lehnte das »neumodische Zeug« völlig ab – eine Bier- oder Kohlsuppe war ihr lieber. Zwei sehr deutsche Standpunkte in der uralten und bis heute geführten Diskussion um Nutzen und Schaden von Kakao und Schokolade. Die »gschleckigen« Österreicher waren dagegen sofort »pro choco«, und der hohen Wiener Konditorenkunst verdanken wir ja die Schokoladentorte schlechthin – die Sachertorte.

Mit Email-Schildern warb man ab der Jahrhundertwende fürs Kakaotrinken.



Der lange Weg zum süßen Genuß

1502

Christoph Kolumbus werden in Amerika Kakaobohnen und Kakao angeboten. Er findet sie uninteressant bis abscheulich.

1519

Hernando Cortez kostet seinen ersten Kakao – und wird sofort zur Ausbeutung des »braunen Goldes« in Mittelamerika angeregt.

1528

Kaiser Karl V. wird der erste offizielle Kakaotrinker auf europäischem Boden. Bald liegt ganz Spanien im Kakaofieber.

1580

In Spanien wird die erste Kakaomanufaktur Europas eröffnet.

1640

Nachdem Kakao in Europa immer mehr en vogue wird, taucht er auch in Deutschland auf – als Medizin in Apotheken.

1650

Die Jesuiten verbieten sich und ändern das Genußmittel Kakao – und heben das Verbot wegen der großen Proteste in den eigenen Reihen bald wieder auf.

1728

Spanien verliert endgültig sein Kakaomonopol, nachdem immer mehr europäische Kolonialmächte bereits mit dem »braunen Gold« handeln.

1815

Dem Niederländer Casparus van Houten gelingt es, Kakaobutter und Kakaopulver zu trennen.

Ende des 19. Jahrhunderts

In Europa wird die erste Tafel Milkschokolade produziert. Und zur Jahrhundertwende kommt Amerikas erste Milkschokolade auf den Markt.



Trinkschokolade avancierte in Europa ab dem 17. Jahrhundert zu einem beliebten Genußmittel.

Die Erfindung des Herrn van Houten

Die erste Großtat in Sachen Schokolade fand dann auch in den Niederlanden statt – die Erfindung des Kakaopulvers, wie wir es heute kennen. Nachdem Spaniens Kakao-monopol Anfang des 17. Jahrhunderts endgültig gefallen war, entstanden in ganz Europa Manufakturen, in denen Kakaobohnen gemahlen, manchmal mit Gewürzen versetzt und später auch in Formen gepreßt wurden. Diese »Kakaowürfel« wurden zum Trinken in heißer Flüssigkeit aufgelöst, mitsamt der Kakaobutter und allen anderen Rückständen. Dem

niederländischen Chemiker van Houten gelang es aber, Kakaomasse und -butter in einem Preßverfahren zu trennen und die Masse zu Pulver zu verarbeiten, der Kakaooessenz. Die Holländer waren begeistert von dieser Erfindung und wurden bald zu leidenschaftlichen Kakaotrinkern und -produzenten. Und bis heute noch sind die Niederlande die größten Rohkakaoverarbeiter Europas. Damit begann nicht nur für Schokoladetrinker eine neue Ära – nun war es auch nicht mehr weit bis zu jenem Moment, in dem zum ersten Mal ein Stück Schokolade auf der Zunge schmelzen durfte. Doch das ist ein neues Kapitel.

Von der Kakaopflanze zum Rohkakao

Kakao stimmt empfindsame Gemüter heiter, und er ist auch selbst ein sensibles Gewächs. Ob seine Bäume und Büsche nun in ihrem Ursprungsgebiet nördlich des Amazonas oder in Afrika sowie Asien wachsen – nie entfernen sie sich weiter als 15 Breitengrade vom Äquator. Denn nur in diesem relativ schmalen Streifen findet der Kakao jene tropisch feuchten Temperaturen über 21°, die er zum guten Gedeihen braucht.

Kakao für die Welt

In der südamerikanischen Heimat des Kakao sind Brasilien, Ecuador, Kolumbien und Mexiko sowie die Dominikanische Republik die Hauptanbauländer. Einst lag hier das Kakaozentrum. Noch 1900 kamen 60 Prozent des Weltkakao aus Süd- und Mittelamerika, nur knapp 20 Prozent lieferte Afrika. Inzwischen haben sich die Verhältnisse ver-

kehrt: 1996 stammten gerade noch 17 Prozent des Rohkakao der Welt aus Amerikas Süden und gut 60 Prozent aus afrikanischen Äquatorländern. Fast 40 Prozent kommen alleine aus Côte d'Ivoire, der Elfenbeinküste. Deutschland bezieht sogar mehr als 60 Prozent seines Rohkakao aus diesem afrikanischen Staat. Ghana, Nigeria und Kamerun sind hier ebenfalls bedeutende Kakaoproduzenten. Immer wichtiger werden auch asiatische Länder, so wird in Indonesien nach der Elfenbeinküste und

Brasilien die drittgrößte Kakaoernte der Welt eingefahren. Auch Malaysia spielt eine immer größere Rolle auf dem Markt.

Von Criollo und Forastero

Schaut man auf Qualität statt Quantität, haben die traditionellen Kakao-Länder aber weiterhin die Nase vorne. Kakaosorten aus Ecuador und Venezuela werden besonders geschätzt, auch Jamaika oder Java und Samoa liefern sehr hochwertige Bohnen. Sie alle gehören zur Kategorie des Edelskakao, auch »Criollo« oder Kreolenkakao genannt. Wegen seines ausgeprägten Aromas wird er gerne als »Würze« für Premium-Schokoladenprodukte verwendet. Nur ganz wenige Kreationen, etwa feinste Bitterschokolade, bestehen aus reinem »Criollo«.

Erntehelfer schneiden die Kakaofrüchte mit an langen Stangen befestigten Messern vom Stamm.



Das ist auch kein Wunder, denn die Edelsorten sind schwieriger in der Behandlung und magerer in der Ernte als die »Forastero«-Bohnen, die 90 Prozent des Weltkakao ausmachen. Milkschokolade oder Instant-Kakaopulver besteht fast ausschließlich

daraus. In Afrika und Brasilien spielt dieser Konsumkakao die größte Rolle.

Wie der Kakao wächst

Die in Plantagen gepflanzten Kakaobäume oder -büsche werden auf einer Höhe von etwa acht Metern gehalten, was etwa der Hälfte ihrer natürlichen Höhe entspricht. Dabei schützen großblättrige und genügsame »Kakaomütter«, Gewächse wie die Banane oder die Kokospalme, die Pflanzen vor Sonne und Regen. Die Kakaopflanzen können zugleich Blüten, unreife und reife Früchte tragen – was für die Tropen noch nichts Ungewöhnliches ist. Doch daß die Kakao- frucht direkt am Stamm wächst, macht sie einzigartig, wohl auch deswegen sahen die Indianer in ihr eine Gabe der Götter.

Reifeprüfung vor der Ernte

Vier bis acht Monate dauert es, bis ein Baum nach der Blüte Kakao- früchte trägt, die sich vom anfänglichen Grün dann gelb bis rotbraun färben. In der Endphase

sind die an spitze Kürbisse erinnernden Früchte um die 20 Zentimeter groß. Ihre Reife kann man besser hören als sehen: Lösen sich beim Schütteln die Samen im Inneren, wird es Zeit für die Ernte. 80 Prozent des Weltkakao werden zwischen Oktober und März geerntet. Wie schon vor 1000 Jahren geschieht dies von Hand mit Macheten und speziellen Schneidestangen. Dabei müssen die empfindlichen und leicht verderblichen Früchte sehr vorsichtig behandelt werden.

Aromaschub durch Gären und Trocknen

Noch am selben Tag werden die Kakaofrüchte geteilt. Die Erntehelfer breiten die Samen samt dem Fruchtfleisch entweder auf Bananenblättern oder in Kisten an der frischen Luft aus. So werden die Samen zum Gären gebracht. Je nach Sorte dauert es zwei bis acht Tage, bis sie in dem sich zersetzenden Fruchtfleisch den Gärprozeß durchlaufen haben. Fachleute nennen diesen Prozeß »Fermentation«. Dabei dringen die Zellsäfte in die Samen ein und lassen



Die Kakaofrucht versteckt hinter gelber Schale die wertvollen Kakaosamen, die von weißem Fruchtfleisch umgeben sind.

sie absterben, so daß sie nicht mehr keimen können. Die anfangs helle Farbe der Bohnen wechselt ins typische Schokoladenbraun. Zugleich weichen zahlreiche Bitterstoffe dem Grundton des künftigen Kakaos. Schon beim anschließenden Trocknen – es dauert etwa eine Woche und geschieht oft direkt in der Sonne – entwickeln sich die Geschmacksstoffe weiter. Nun spricht man in der Branche vom Rohkakao, der jetzt bereit zur weiteren Verarbeitung ist.

Was in der Kakaobohne steckt

20–50 Früchte trägt ein Kakaobaum pro Saison, und ebenso viele Samen stecken in jeder davon. Diese Kakaobohnen enthalten nach der Ernte vor allem 54 % Kakaobutter, 11–14 % Eiweiß, 7,5–9 % Stärke sowie 1,2 % Theobromin und 0,2 % Koffein. Allerdings verändern sich diese Werte im Laufe der Verarbeitung noch.

Vom Rohkakao zum Kakaopulver

Nach Ernte, Gärung und dem Trocknen sind die rohen Kakaobohnen bereit, zu »braunem Gold«, also zu Kakaopulver zu werden. Selten geschieht das aber in den Anbauländern. Meist importieren Industriestaaten wie die USA oder Deutschland den Rohkakao und verarbeiten ihn weiter. Von den Erzeugerländern hat es bisher nur Brasilien geschafft, auch als Kakao-Verarbeiter einer der ganz Großen zu werden. Inzwischen gehen aber auch immer mehr andere Erzeuger dazu über, den Rohkakao weiter zu behandeln.

Heute stellt die Industrie Kakaopulver in unterschiedlichen Farben und Fettgehalten her. Die ersten drei Kakaopulverhäufchen von links enthalten etwa 10 Prozent Fett, die beiden restlichen etwa 20 Prozent.

Auf die Mischung kommt's an

Gehandelt wird Rohkakao an Warenterminbörsen, wo die Preise schon vor Ernte und Lieferung bestimmt werden. Die Einkäufer setzen dabei wie beim Kaffee nicht nur auf eine Sorte, sondern auf die richtige Mischung. So bestimmen sie Geschmack und Qualität, also die »Cuvée« ihres Produkts bereits beim Einkauf – und natürlich den Preis. Erstklassige Kakaobohnen sind selten und daher teuer, so wie erstklassige Schokolade oder ein erstklassiger Champagner auch.

Reinigen & Rösten

War die Qualitätsprobe nach der Ankunft in der Fabrik positiv, geht's den Bohnen erst einmal an die Schale. Mit Bürsten, Sieben, Magneten und Luft werden sie gereinigt und dabei, falls nötig, nochmals sortiert. Dann kommen sie je nach Qualität und Geschmacksziel bei 120–150° für 10–35 Minuten in die Röstmaschine. Dort wird ihr Aroma, das sich beim Gären und Trocknen bereits gebildet hatte, weiter ausgebaut. Zugleich erhalten die Bohnen ein noch tieferes Schokoladenbraun. Bei der Prozedur lockern sich außerdem die Schalen der Kakaobohnen, denen der »Brecher« dann den Rest gibt: In dieser Anlage werden die abgekühlten Bohnen aufgebrosen, ein Luftstrom trägt dabei die leichteren Schalen davon. Zurück

bleibt der sogenannte Kakaobruch, der nochmals auf seine Reinheit kontrolliert wird.

Die Masse bekommt Klasse

Bis jetzt war die Vorstellung noch ziemlich abstrakt, daß aus diesen Bohnen und ihren Bruchstückchen einmal eine Tasse oder Tafel feine Schokolade werden kann. Doch beim Mahlen des Kakaobruchs steigt endlich der typische Schokoladenduft auf und läßt künftige Genüsse erahnen. In der Kakaomühle wird der Bruch nämlich so weit zerkleinert und bearbeitet, daß die Kakaobutter sich löst und durch die Wärme beim Mahlen schmilzt. Es entsteht die glänzende, aber noch grobe Kakao-masse, die nun in beheizten Tanks bis zum nächsten Schritt ständig bewegt wird, damit sich nichts absetzt.



Kakao unter Druck

Soll Tafelschokolade aus dieser Kakaomasse entstehen, dann wird sie im Ganzen weiterverwendet. Um Kakaopulver daraus zu gewinnen, wird die Kakaomasse zunächst gepreßt. Bei einer Temperatur von 80–90° wird sie in den Preßkammern langsam unter Druck gesetzt, bis die Kakaobutter durch ganz feine Siebe abfließt. Je nach Druck und Dauer bleibt ein kleinerer oder größerer Teil der Kakaobutter in der Masse zurück. Bei einem Anteil von 10 % Butter spricht man später von stark entöltem Kakaopulver, bei 20 % Kakaobuttergehalt von schwach entöltem Pulver.

Aus Kuchen wird Pulver

Doch aus der Presse kommt erst einmal der steinharte Preß-

kuchen, der wiederum in einem Brecher »geknackt« und dann zu Pulver gemahlen wird. Auch hier ist eine gleichbleibende Temperatur wichtig, sonst würde das fertige Kakaopulver jetzt klumpen. Schokoladetrinker wissen, daß ihr Lieblingsgetränk auch später Wärme braucht, um perfekt angerührt zu werden. Denn klassisches Kakaopulver kann man nicht einfach kalt anrühren. (Ein genaues Rezept finden Sie auf Seite 58.) Zusammen mit dem Emulgator Lecithin und reichlich Zucker entsteht allerdings jene Mischung, die sich auch in kalter Milch perfekt löst, der vor allem bei Kindern so beliebte Instant-Kakao.

Der feine Rest: Kakaobutter

Aber was geschieht nun mit der zurückgebliebenen wertvollen Kakaobutter?



In kleinen mexikanischen Betrieben wird Kakao oft noch auf traditionelle Art hergestellt.

Die Azteken pflegten damit einst ihre Wunden und verschönten zugleich ihre Haut mit dem feinen Fett. Auch wenn Kakaobutter heute immer noch in Kosmetika

verwendet wird, ist sie doch in einem anderen Stoff weit häufiger anzutreffen – in unserer geliebten Schokolade. Mehr davon? Blättern Sie um.



Manche Menschen sind felsenfest davon überzeugt, daß es lila Kühe gibt, und nicht wenige glauben, die Kakao-bohne wachse in den Schweizer Bergen – könnte es womöglich sein, daß Schokolade verrückt macht? Nun, zumindest sind manche Menschen ganz verrückt nach ihr. In Europa sind die Deutschen die eifrigsten Schokolademacher und -esser. Bei der Trinkschokolade führen die Holländer. Die wahren »Chocomaniacs« sind aber die US-Amerikaner. Ihre Schokoladekuchen strotzen nur so von der geliebten Substanz, und die satt mit Schokolade angereicherten Brownies kennt man auf der ganzen Welt – in diesem Buch finden Sie sie auf Seite 50. Auf das Highlight für die Schokofreaks der USA haben wir aber lieber verzichtet – eine mehrere Stunden Arbeit erfordernde Orgie aus Schokoladenteigen, -cremes und -glasuren mit dem bezeichnenden Namen »Death by chocolate«.

Einmal Amerika– Europa und zurück

In den erdemokratischen Vereinigten Staaten war Schokolade von Anfang an fürs ganze Volk da, was wohl auch an der Nähe der Anbauländer für Kakao liegt. Doch damit die »Schokomanie« die USA und die restliche westliche Welt packen konnte, mußten die Kakaobohnen erst einmal den Weg nach Europa nehmen. Wie hierzulande die Trinkschokolade seit dem 16. Jahrhundert Furore machte, war bereits am Anfang des ersten Kapitels nachzulesen. Doch erst im 19. Jahrhundert fand man einen Weg dahin, daß man Schokolade nicht nur trinken, sondern auch naschen konnte.

Wer kann diesem
verführerischen
Lächeln wider-
stehen?



Schokolade: ein Stück vom Glück

**Kakaobutter
+ Kakaomasse
= Schokolade**

In den Niederlanden wurde damals das Verfahren entwickelt, mit dem die Kakaobutter aus der Kakaomasse herausgelöst werden konnte, um so die Zubereitung der Trinkschokolade zu erleichtern. Doch sehr bald fanden die beiden Komponenten wieder zusammen. Mehrere Hersteller kamen auf die Idee, die geschmeidige und wohl-schmeckende Kakaobutter mit Kakaomasse, Zucker und zahlreichen Gewürzen abzuschmecken und so eine Mischung aus Konfekt und Dessert zu schaffen. Die Briten nehmen für sich in Anspruch, diese Leckerei Mitte des 19. Jahrhunderts zum ersten Mal in Tafelform auf den Markt gebracht zu haben. Die Verfeinerung dieser noch recht herben Köstlichkeit – am ehesten vergleichbar mit der heutigen Bitter- oder Herrenschokolade – fand aber auf dem Kontinent statt. Das war die Stunde der Schweiz in der Geschichte der Schokolade.



Mit der Geschmeidigkeit der Schokolade durch das Conchieren (Seite 17) begann die Vielfalt der Formen.

Die erste Milchschokolade

Immer wieder fällt auf, wie nahe Gold und Schokolade beieinander liegen: Da suchen die Spanier ihr goldiges »El Dorado« und finden statt dessen die ebenso einträgliche Kakaobohne, da führt die USA die weltweite Schokomanie an wie einst den Goldrausch, und dann war es die durch ihre Reserven an Edelmetall geadelte Schweiz, die auch die Schokolade entscheidend verdelte. Der feine Ge-

schmack und die unendliche Geduld der Schweizer waren es, mit denen sich einige bis heute durch Markennamen verewigte Persönlichkeiten schnell um das »braune Gold« verdient gemacht hatten. Und dann wäre da natürlich noch die berühmte Alpenmilch.

Schokoladenmacht Schweiz

Diese zu konzentrieren gelang erstmals dem Schweizer Lebensmittelchemiker Henri Nestlé,

und der benachbarte Schokoladenfabrikant Daniel Peter mischte 1875 (andere Quellen nennen 1863 oder 1899) damit die erste Milchschokolade der Welt – mit Hilfe einer ursprünglich von Philippe Suchard entwickelten Maschine. Als dann Rodolphe Lindt auch noch das Conchier-Verfahren einführte, mit dem die Schokoladenmasse besonders geschmeidig wurde, war klar: Die Schweiz ist das Schokoladeland Nr. 1 in der Welt – auch ohne lila Kühe und Kakaowälder in den Bergen.

Schokolade hat's in sich

Schokolade macht dick, sie ist schlecht für die Zähne und wohl auch für die Haut, sie reißt die Menschen zur Unvernunft hin – kurz, Schokolade ist die pure Sünde in einer Zeit, in der Vernunft, Schönheit und Gesundheit so wichtig sind. Und trotzdem kann man ihr dafür nie so richtig böse sein. Es gibt ja noch ganz andere Sachen, die Gewicht, Gebiß und Gesundheit weit massiver angreifen, ohne sich dabei so zart und charmant wie die Schokolade zu geben. Deswegen hat es sogar

einen gewissen Reiz, mit ihr ab und zu ein Stückchen über die Stränge zu schlagen.

Schokolade – besser als ihr Ruf?

Die Schokoladenindustrie stellt ihre Produkte – wen wundert's – in ein makellos gutes Licht: Da gibt es sehr seriöse Aufsätze darüber, daß ein bißchen Schokolade im Rahmen einer abwechslungsreichen Ernährung gesünder sei als Müsli von morgens bis abends. Es wird fest-

gestellt, daß Karies in erster Linie von mangelnder Zahnpflege kommt und daß der Durchschnittsesser seine Kalorien nur zu einem kleinen Teil mit Süßigkeiten einnimmt. Schließlich wird der Eiweißgehalt von Milkschokolade betont und bemerkt, daß ein Schokoriegel ja mehr Kalzium hat als die gleiche Menge Vollkornbrot. Spätestens da schließt der Schoko-Fan Augen wie Ohren und denkt froh, daß er wohl nie ein Durchschnittsesser sein wird. Denn er ist einer, der lieber Müsli und Vollkornbrot statt Süßigkeiten ißt, um gesund zu bleiben. Schokolade aber liebt er, weil sie ihm einfach schmeckt.

Daraus besteht Schokolade

Und was steckt nun wirklich in Schokolade? Klassische dunkle Schokolade besteht erst einmal aus Kakaomasse und Zucker. Je mehr Kakao und je weniger Zucker in ihr steckt, desto hochwertiger ist sie. Kommt bei der Herstellung Milchpulver dazu, wird Milkschokolade daraus, kommt ein größerer Teil

Kakaobutter dazu, dann entsteht Kuvertüre. Steckt vom Kakao nur die Butter in der Tafel, handelt es sich um weiße Schokolade. Was noch ohne Erwähnung hinein darf, regelt das deutsche Reinheitsgebot für Schokolade. Wieviel wovon danach in welcher Schokoladenart stecken muß und wie sie sich dann genau nennen darf, erfahren Sie auf den Seiten 20 und 21.

Kraft durch Kohlenhydrate

Im ersten Kapitel war bereits die Rede davon, daß die Azteken wie ihre Eroberer den Trank auf Basis der Kakaobohne als besonders stärkend und anregend schätzten. Auch europäische Herrscher und Denker wurden bald von der Trinkschokolade beflügelt, und noch heute kann eine Tasse davon im richtigen Moment einen besseren »Kick« geben als Tee oder Kaffee. Ein Grund dafür ist, daß die Kakaobohne »in voller Kraft« genossen wird, statt wie die Kaffeebohne oder das Teeblatt nur ausgelaugt, verwässert zu werden. So liefert der Kakao mit seinen Kohlenhydraten – besonders in

Schokolade – Luxus für jedermann

- Für seinen Stundenlohn kann 1955 ein deutscher Schokoladenfabrikarbeiter 150 g Schokolade kaufen – das sind eineinhalb Tafeln.
- 30 Jahre später muß der Arbeiter für 150 g Schokolade nur noch durchschnittlich sechs Minuten lang seinen Dienst tun. In einer Stunde hat er sich also 1,5 kg Schokolade verdient – das sind 15 Tafeln Schokolade.
- 23 Tafeln Schokolade gehen 1996 aufs Stundenkonto des Arbeiters. Zugleich werden in Deutschland 194 000 Tonnen Schokoladetafeln produziert. Und davon hat jeder deutsche Schokoladenesser 17 Stück im Jahr gegessen – im Durchschnitt natürlich.

der Verbindung mit Zucker – schnell, aber auch langfristig Energie. Das sind nun aber weder leere noch sinnentleerte Kalorien. Denn da sind ja noch jene Stoffe, die Kakao und Schokolade so besonders machen: die Alkaloide und Endorphine.

Süße Anregung zum Glückhsein

Koffein ist zum Beispiel ein Alkaloid, und es steckt

auch in der Schokolade. Allerdings muß man vier Tafeln essen, um auf die Wirkung einer Tasse Kaffee zu kommen. Interessanter ist da schon das Theobromin, ebenfalls ein sogenanntes Alkaloid: 1841 entdeckte man diesen Stoff in der Kakao-bohne. Auch er wirkt anregend, wenn auch nicht so stark wie das Koffein. Dafür enthält Schokolade fast zehnmal soviel Theobromin wie Koffein. Deswegen be-

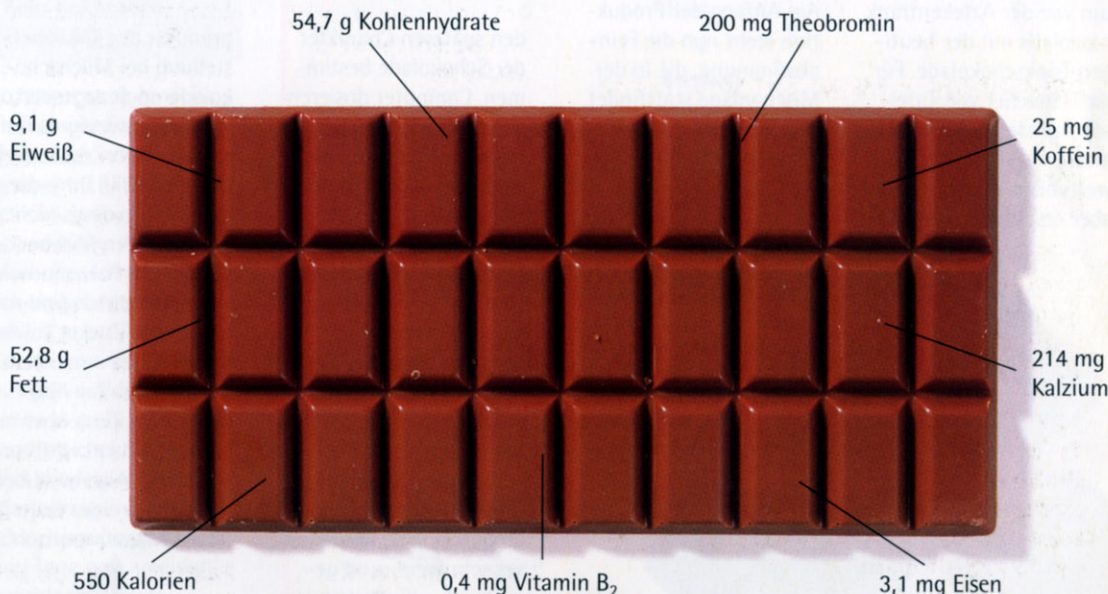
nannte man dieses Alkaloid auch nach dem botanischen Namen für die Kakaopflanze »Theobroma« – die Speise der Götter.

Die Endorphine

Doch kräftigende Kohlenhydrate und belebendes Theobromin alleine machen noch nicht die göttliche Wirkung der Schokolade aus. Das Geheimnis steckt in den

Endorphinen. Sie sorgen für Entspannung, gute Laune und stillen Schmerzen. Das haben Wissenschaftler herausgefunden. Beim Sport oder in Phasen der Verliebtheit werden sie vom Körper besonders stark produziert. Und diese Endorphine stecken auch in der Schokolade – was den Spruch »Schokolade macht glücklich« wissenschaftlich untermauert.

Das steckt in einer Tafel Milkschokolade (100 g)



Von der Kakao- zur Schokoladenmasse

Noch heute ist in den mittel- und südamerikanischen Stammländern des Kakaos die »Ur-Schokolade« am beliebtesten, bei der die beim Mahlen entstandene Kakaomasse mit Zucker und »süßen« Gewürzen ein wenig verfeinert und dann geformt wird. Diese Schokolade ist eher grob beschaffen und vor allem für Getränke geeignet. Mit der edlen Tafel Schokolade, wie sie die Europäer oder Nordamerikaner lieben, hat sie in etwa so viel zu tun wie der Aztekentrunk »xocolatl« mit der heutigen Trinkschokolade. Für die Hersteller von Tafelschokolade ist die Kakaomasse ein – natürlich wertvoller – Rohstoff, der aber erst in einem sensi-

blen und sehr aufwendigen Verfahren zum Objekt der Begierde wird: zu seidig glänzender Schokolade, die beim Anbeißen zart knackt und dann voller Aroma auf der Zunge zergeht.

Die Mischung macht's

Beim Einkauf der Kakaobohnen hat der Schokolademacher bereits durch die Auswahl den »Grundgeschmack« seiner späteren Schokolade bestimmt. Am Anfang der Produktion steht nun die Feinabstimmung, die in der Mischanlage stattfindet. Hier kommen fast alle Zutaten zusammen, die

In Südamerika sind auch heute noch die aus Kakaomasse gepreßten Schokoladentaler beliebt. Sie werden vor allem für Trinkschokolade verwendet.



Flüssige Schokoladenmasse ist die Basis aller Schokoladenkreationen.

den späteren Charakter der Schokolade bestimmen. Computer dosieren dabei die Mengen genau nach dem – natürlich geheimen – Rezept der Hersteller.

Doch die Komponenten sind klar, wie das Beispiel der Milkschokolade zeigt: Da wird die flüssige Kakaomasse in den Mischer gepumpt, dazu kommt die ebenfalls temperierte Kakaobutter. Denn anders als bei dunkler Schokolade wird dieses sehr wert- und geschmackvolle »Neben-

produkt« der Kakaoherstellung bei Milkschokolade noch zugesetzt, weil sie zu wenig davon enthält. Denn es steckt ja noch Milch in ihr – die kommt allerdings nicht flüssig in den Mischer, sondern in Pulverform. Weitere Zutaten sind natürlich der Zucker sowie die Gewürze – meistens Vanille oder Vanillin, manchmal Zimt, aber nur so viel, daß er nicht vor-schmeckt. Alles wird bei 40–50° zu einer einheitlichen Masse vermischt.

Ein mikrofeiner Schokofilm

Jetzt ist die Schokoladenmasse immer noch eher grob als glatt. Das ändert sich beim anschließenden Feinwalzen. Dabei wird die Schokolade zwischen gekühlten Walzen immer feiner ausgerollt, so daß auch kleinste Grobheiten verschwinden. Am Ende wird dieser mikrodünne Schokofilm von der letzten Walze geschabt – und wenn's eine besonders feine Schokolade werden soll, noch einmal durch die Anlage geschickt.

Fein geknetete Qualität

So, wenn auch in viel einfacherer Form, wurde lange Zeit Schokolade gemacht. 1879 entwickelte man dann in der Schweiz eine mechanische Methode, mit der man Schokolade den letzten Schliff geben konnte: das Conchieren. Die Methode basierte auf dem indianischen Veredlungsverfahren für Schokolade, bei dem die fein gewalzte Masse in steinernen »Conchen« über Stunden und Tage geschmeidig geschlagen wurde.

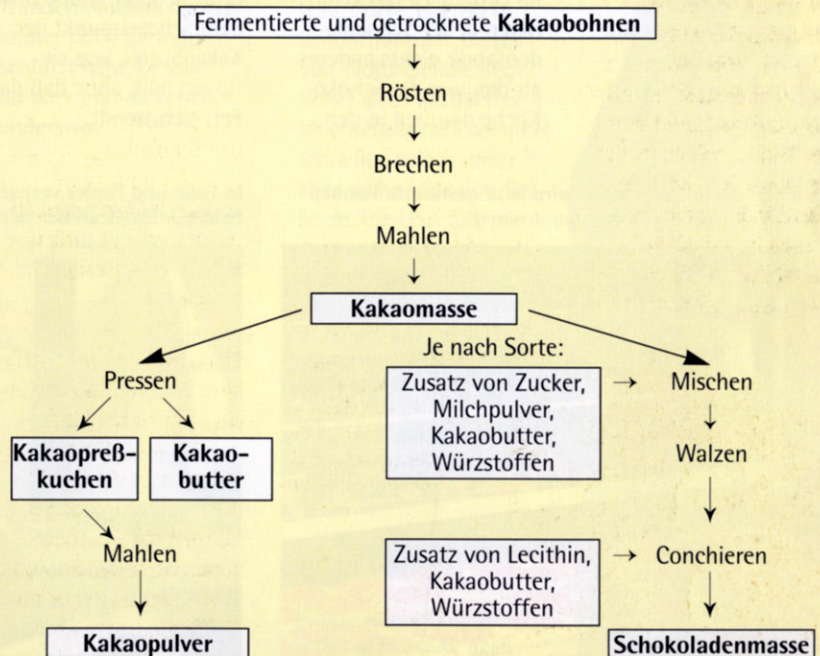
Modernes Conchieren

Beim modernen Conchieren wird die feingewalzte Schokolade in Tanks geknetet, wobei durch die Reibung die Kakaobutter schmilzt und so durch »Versalben« eine noch zartere Masse entsteht. Außerdem verliert die Schokolade dabei überflüssige Feuchtigkeit. Eine ständige Belüftung verteilt letzte »Aromastörrer«, während die wich-

tigen Geschmacksstoffe noch ausgeprägter werden. Beim Conchieren wird auch der Emulgator Lecithin hinzugefügt, der die Schokolade besser fließen läßt. Außerdem kommen traditionelle Geschmacksgeber wie Zimt und vor allem Vanille dazu, die in fast jeder Schokolade enthalten ist. Wie lange Schokolade conchiert wird, hängt vor allem davon ab, wann die zusätzliche Kakaobutter dazukommt. Gibt man sie

gleich zu Beginn dazu, reichen schon 8–10 Stunden Conchieren. Wird die Masse aber in dieser Zeit erst einmal nach traditioneller Art »trocken« geknetet und dann angereichert, dauert das Verfahren wesentlich länger. Das ist bei besonders hochwertigen Sorten der Fall, die bei einer Conchierdauer zwischen 24 Stunden und mehreren Tagen eine herrlich geschmeidige Konsistenz sowie ein sehr sensibles Aroma entwickeln.

Kakao- und Schokoladenherstellung



Von der Schoko-Masse zur Tafelschokolade

Was hat die conchierte Schokoladenmasse nicht schon alles auf ihrem langen Weg durch die Schokoladenproduktion erleben dürfen: Erst wurde sie aus besten Zutaten bei angenehmen Temperaturen zusammengestellt, dann hauchdünn ausgewalzt, um danach wieder stundenlang sanft durchgeknetet zu werden. Und dabei verwöhnte man sie am Ende noch mit guter Kakaobutter und gesundem Lecithin. Jetzt hat sie alles, was auch später in der Tafel Schokolade stecken wird.

Doch wenn man sie nun bereits dazu verarbeiten würde, wäre die Enttäu-schung für viele Schoko-phile mehr als bitter. Kein Glanz, kein Knack, kein Schmelz wären die Folge, wenn der letzte Schritt zur guten Schokolade versäumt würde.

Perfekt durch Temperatursprünge

Im Grunde ist das Temperieren in der Schokoladenfabrik nichts anderes als das, was die Schoko-Köche draußen in den

Küchen machen, wenn sie ihren Werken einen schönen Überzug verleihen wollen (Seite 24/25). Die flüssige Schokolade wird bis zur Dickflüssigkeit heruntergekühlt, dann sanft erwärmt. Auf diese Weise erhalten die Kristalle der Kakaobutter eine stabile Struktur – die Schokolade bekommt Konsistenz und Aussehen auf die Art, wie man es an ihr liebt. Konkret wird die conchierte, etwa 50° warme Masse auf etwa 28° heruntergekühlt und dann wieder auf 32° erwärmt. Mit dieser Temperatur liegt sie knapp unter dem Schmelzpunkt der Kakaobutter, was sie flüssig hält, ohne daß das Fett sich trennt.

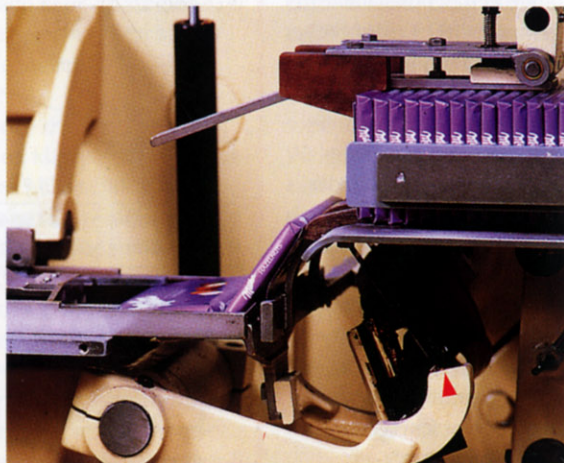
Formvollendeter Genuß

Nun ist die Schokoladenmasse bereit, sich ihre Form geben zu lassen. Zuvor können allerdings noch feste Zusätze wie Nüsse dazugegeben werden. Für Tafeln wird die Masse maschinell in angewärmte gerippte Formen gegossen und so lange gerüttelt, bis alle Luftbläschen verschwunden und die spätere Unterseite völlig glatt ist. Dann kühlt sie langsam herunter, wird aus der Form gelöst und schließlich ganz klassisch in Folie und Papier eingeschlagen. Für gefüllte Schokolade werden nur die Form-

Die temperierte Schokolade wird in angewärmte Formen gegossen – aufs Gramm genau dosiert.



In Folie und Papier verpackt verläßt die Schokolade die Fabrik – für Genießer in aller Welt.



böden mit der Masse ausgegossen, mit Füllung versehen und dann mit Schokolade »zugedeckt«. Für Nikoläuse und Osterhasen aus Schokolade kommt die Masse in eine Hohlform, die vollautomatisch so lange gedreht wird, bis die ganz Form ausgekleidet ist. Es gibt sogar schon Verfahren, bei denen die Schokolade direkt in die entsprechend geformte Stanniolhülle gegossen wird.

Schokofans in aller Welt

Das Königreich der Schokolade ist weltumspannend, selbst Japaner und sogar Chinesen können sich immer mehr mit dem braunen Gold vom Äquator anfreunden.

Manche mögen's mit Milch

Doch es gibt eine unsichtbare Grenze in diesem großen Reich – zwischen den Liebhabern von Bitter- und Milkschokolade. Die einen dulden ihr Liebesobjekt nur in der dunklen, puren und reinen Form und verachten die »Vollmilchgesichter« als verweichlichte Genuß-

süchtige. Die so Genannten halten ihre Gegner wiederum für eher herrische Einzelgänger, die kein Gefühl haben für ein so schönes Beisammensein, wie es in der Milkschokolade herrscht. Tatsächlich mögen laut Statistik Männer lieber dunkle und Frauen lieber helle Schokolade. Auch Völker haben ihre Vorlieben. Die Spanier als europäische Entdecker der Schokolade stehen klar auf der bitteren Seite: Sie mögen Schokolade möglichst herb und mit viel, viel Aroma. Auch die Trinkschokolade, die hier immer noch gern geschlürft wird, ist viel dunkler und dicker als anderswo.

Das Süd-Nord-Gefälle bei Schokolade

In Frankreich mag man Schokolade ebenfalls eher bitter und dabei besonders geschmackvoll. Schokolade darf da auch exotisch schmecken, jedoch müssen die Zutaten immer erste Klasse haben. Hier produzieren viele kleine Hersteller echte Gourmet-Schokoladen. Holländer sind große Kakaotrinker. Die Schwei-

Schokolade richtig aufbewahren

Schokolade ist ein sensibles Lebensmittel. Am besten hält sie sich bei einer gleichmäßigen Temperatur von 15° – 18°. Ab 25° wird die Kakaobutter langsam flüssig und steigt an die Oberfläche. Dort bildet sich dann ein bläulicher, manchmal auch stumpfer Film. Der beeinträchtigt den Schmelz und das Gefühl auf der Zunge. Noch stärker verändert sich Schokolade, wenn sie zu feucht gelagert wird. Denn dann kristallisiert der Zucker an der Oberfläche und hinterläßt rauhe Spuren. Deswegen sollte Schokolade nie lange im Kühlschrank liegen.

zer frönen natürlich der Milkschokolade. Sie ist auch bei uns die beliebteste Sorte, ebenso in Großbritannien. Dieses Süd-Nord-Gefälle liegt sicher auch am Wetter – Milkschokolade schmilzt schneller, bringt dafür aber mehr Sonne in die Seele. Die USA folgen dem angelsächsischen Vorbild und lieben die Milkschokolade als ihre Nummer 1 – allerdings sind in Übersee wie jenseits des Kanals die dunklen Premium-Sorten immer mehr im Kommen.

Entgegen der Legende werden Nikoläuse nach Weihnachten nicht als Osterhasen verpackt.



Von Schokolade und Kuvertüre

Was steckt eigentlich hinter Begriffen wie Milchschokolade oder Kuvertüre? Die Antwort darauf findet sich in der amtlichen »Kakao-Verordnung«. Sie gibt jeder Schokoladequalität einen festen Namen, so daß schon der Blick auf die Packung viel über den Inhalt verrät. Außer dem Gewicht – zwischen 75 und 500 g darf eine Tafel wiegen – muß dort nämlich die Schokoladenart und der Gehalt an Kakaomasse genannt werden. Die Kakaomasse teilt sich in den reinen Kakao ohne Fett und Wasser und in die Kakaobutter. Je größer der Gehalt an Kakaomasse in einer Schokolade ist, desto besser ist ihre Qualität. Aber auch die übrigen Zutaten wie

etwa der Zucker spielen eine Rolle. Die folgende Liste verrät, was die in Deutschland üblichen Schokoladensorten enthalten müssen und dürfen.

Dunkle Schokolade

Darin steckt mehr reiner Kakao (ca. 12–14 %) als in heller Schokolade, aber oft weniger Kakaobutter (ca. 18–26 %).

Einfache Haushalts-Schokolade besteht aus mindestens 30 % Kakaomasse. Schlicht Schokolade darf sich eine Tafel nennen, die mindestens 35 % Kakao enthält.

Zartbitter-Schokolade enthält 43 % Kakaomasse und mehr, bei Halbbitter-Schokolade liegt die Grenze bei 50 %.

Bitter- oder Herren-Schokolade enthält 60 % und mehr Kakaomasse. Sie ist die edelste Schokolade. Es gibt Sorten mit mehr als 70 % Kakao-gehalt und sogar eine 99 %ige Bitter-Schokolade, die fast schwarz ist – nur etwas für echte Freaks.

Helle Schokolade

Sie enthält Milch- oder Sahnepulver, wenig reinen Kakao (um die 2,5 %) und meist reichlich Kakaobutter (25–30 %). Außerdem wird ihr oft Butterfett und Molkenpulver zugesetzt.

Bei Haushalts-Milchschokolade sind jeweils mindestens 20 % Kakaomasse und Milchanteil sowie höchstens 55 % Zucker Pflicht, bei Milchschokolade 25 % Kakaomasse, 14 % Milchanteil und ebenfalls maximal 55 % Zucker.

Vollmilch-Schokolade muß 30 % Kakaomasse und 18 % Milchanteil aufweisen, der Zucker-gehalt reduziert sich auf maximal 50 %. Sahn-Schokolade wird mit Sahnepulver zubereitet, in Alpenmilch-Schokolade darf nur Milch aus den Alpen oder dem Alpenvorland stecken.

Weiß-Schokolade

Sie enthält keine Kakaomasse, sondern nur Kakaobutter, so daß ihre Farbe weiß statt schokoladenbraun ist. Pur ist sie



selten zu haben, aber in Verbindung mit Nüssen, Krokant oder dunkler Schokolade sowie in sahnigen Desserts entwickelt sie eine eigene Note.

Edel-Schokolade

Ob Milch- oder Zartbitter-Schokoladen: Wenn sie den Zusatz »Edel« tragen wollen, müssen mindestens 40 % der Kakaomasse aus Edelkacao, »Criollo« genannt, bestehen (siehe Seite 8).

Spezielle Schokolade

Die zuvor genannten Qualitäten sind auch Basis für verschiedene Abwandlungen. Die bekannteste Schokolade mit Zusätzen ist die Nuß-Schokolade. Sie muß mindestens 5 %, darf höchstens 40 % Nüsse enthalten, um diesen Namen zu verdienen. Das

gilt auch bei anderen namensgebenden Zusätzen wie Mandeln, Kokosflocken, Krokant, Puffreis oder Trockenfrüchten. Ganz edle Sorten werden sogar mit Kakaobohnenstückchen angeboten. Mit nichts als Löchern ist Luft-Schokolade angereichert, bei der vor dem Abfüllen die Masse aufgeschäumt wird, so daß sie beim Erstarren Poren bildet.

Aromatisierte Schokolade muß mindestens 1 % an Gewürzen oder Aroma enthalten, um sich etwa Mokka- oder Vanille-Schokolade nennen zu dürfen.

Bei gefüllter Schokolade muß der Schokolade-Überzug mindestens 1/4 der Tafel ausmachen. Klassische Füllungen sind Marzipan, Joghurt oder Nougat. Edle Sorten werden mit feinen Cremes und Massen gefüllt.

Kuvertüre

Mit ihr arbeiten Profis in Küche und Konditorei. Sie ist auch Grundlage für viele Rezepte in diesem Buch. Kuvertüre wird mit mehr Kakaobutter (mindestens 31%, meist bis zu 38 %) als Schokolade hergestellt, so daß sie geschmolzen besser fließt, beim Erstarren aber stabiler ist. Damit eignet sie sich einerseits gut zum Überziehen und gibt andererseits Teigen und Cremes besseren Halt. Am häufigsten wird Zartbitter- oder Halbbitter-Kuvertüre, Milch- bzw. Vollmilch-Kuvertüre und weiße Kuvertüre angeboten, die manchmal auch einfach weiße Schokolade genannt wird.

Schokolade ohne Schokolade

Schließlich gibt es noch Produkte, die zwar an Schokolade erinnern, aber nur wenig mit ihr gemeinsam haben. Meistens wird dabei Kakaopulver mit anderen Fetten und Zucker angereichert. Eiskonfekt etwa wird mit Kokosfett statt Kakaobutter zubereitet, ebenso sind viele Glasuren eine Verbindung aus Kakao, Pflanzenfett und viel Zucker. Auch Schokoladensaucen oder -streusel enthalten oft keine Schokolade im eigentlichen Sinne, d. h. keine Kakaomasse.

Auf dem Foto sehen Sie: Eiskonfekt (1), weiße Kuvertüre (2), Halbbitter-Kuvertüre (3), Vollmilch-Kuvertüre (4), Luft-Schokolade (5), Joghurt-Schokolade (6), Schokolade mit ganzen Haselnüssen (7), weiße Schokolade (8), Vollmilch-Schokolade (9), Zartbitter-Schokolade (10), Herren-Schokolade (11).



Es gibt Situationen, in denen auch die treuesten Schokophilen fremdgehen – aber nur ein bißchen. An einem heißen Sommertag zum Beispiel bekommen sie plötzlich Lust auf Eis, und selbst ein Stück ihrer Lieblingsschokolade kann sie nicht davon abbringen. Also essen sie Eis – allerdings ein Schokoladeneis.

Oder ein Schoko-Fan will ein raffiniertes Menü kochen. Mit einer Tafel Schokolade zum Schluß werde ich wohl niemanden beeindrucken, denkt er. Also macht er ein Dessert – natürlich eine Mousse au chocolat. Manchmal können Sachen mit Schokolade eben noch besser schmecken wie die Schokolade selbst.

Allerdings: Gerade die liebsten Dinge können es einem ganz schön schwer machen. Schokolade ist nun mal eine Diva mit Geschichte. Doch wer einmal mit ihr umzugehen weiß, wundert sich nur noch, warum so viele Leute so viel Respekt vor Schokolade in der Küche haben. Wir wollen den Respekt nehmen – mit Tips und Anregungen zum Umgang mit Schokolade.

Die Vorbereitung

Um Schokolade oder Kuvertüre zu verarbeiten, wird sie geschmolzen. Zum Überziehen oder Dekorieren muß man sie dann wieder erwärmen, damit sie ihren Glanz behält. Das nennen Profis auch »Temperieren«. Aber Achtung: Schon ein Tropfen Wasser kann aus feinsten Qualität einen groben Klumpen machen. Arbeiten Sie also stets mit trockenem und reinem Geschirr und Gerät.

Das richtige Handwerkszeug

Beim Temperieren hilft ein zwischen 30° und 40° messendes Thermometer. Damit Schokolade gleichmäßig und schnell schmelzen kann, wird sie zuvor gehackt. Das geht mit dem Messer oder auch in der Küchenmaschine.



Aus der Schokoküche

Schokolade temperieren

Beim Temperieren wird Schokolade geschmolzen, fast bis zum Festwerden abgekühlt und dann auf die Idealtemperatur zum Verarbeiten gebracht – damit sie später in vollem Schmelz und Glanz erstrahlt. Dafür eignet sich am besten die fetthaltige Kuvertüre.

Schmelzen – so gelingt's

Im Wasserbad: Um im Wasserbad zu schmelzen, wird ein zu drei Vierteln mit Wasser gefüllter Topf auf etwa 60° erhitzt und vom Herd gezogen.



Setzen Sie eine Metallschüssel mit gehackter Schokolade hinein, so daß der Topf verschlossen ist. Ungeübte sollten darauf achten, daß der Schüsselboden nicht im Wasser liegt, das die Hitze sehr

direkt weitergibt. Nun wird die Kakaobutter und damit die Schokolade langsam flüssig. Rühren Sie dabei ab und zu mit einem trockenen Metalllöffel – aber nicht zu stark, damit sich keine Bläschen bilden. Achten Sie darauf, daß die Schokolade dabei etwa Handwärme behält. Dunkle Schokolade darf bis zu 45° warm werden, helle und weiße bis zu 40°. Ab 50° kann sie gerinnen. Je nach Rezept kann Schokolade auch gleich mit besonders fetten oder zuckerhaltigen Zutaten – wie Butter, Sahne oder einer Zuckerlösung – geschmolzen werden. Dann verträgt sie im Zweifel etwas mehr Hitze. Trotzdem sollte sie, wenn nicht anders angegeben, nur unter 50° erhitzt werden.

In Backofen und Mikrowelle: Auch im Backofen kann man Schokolade bei 100° (Umluft 80°) schmelzen. Im Mikrowellengerät (600 Watt) wird dunkle Schokolade bei höchster Stufe in 2 Minuten flüssig gemacht, für helle reicht die mittlere Stufe.

Abkühlen – so gelingt's

Nachdem die Kuvertüre geschmolzen wurde, muß sie auf unter 30° abgekühlt werden – erst dann wird die Kakaobutter wieder fest. Dafür gibt es zwei Möglichkeiten:



Das Impfen: Entweder man hat ein Drittel der gehackten Kuvertüre vor dem Schmelzen beiseite gestellt und löst diese nun in der flüssigen Kuvertüre auf, bis diese glatt und zugleich merkbar dickflüssiger ist.



Das Tablieren: Etwas aufwendiger als die für große

Mengen geeignete »Impfmethode« ist das Tablieren: Dabei wird die Hälfte der geschmolzenen Kuvertüre auf einer glatten und sauberen Fläche – einer Marmorplatte oder einem Backblech – mit der Palette hin- und hergestrichen, bis sie fest zu werden beginnt. Dann kommt sie wieder zur übrigen Kuvertüre. Ist die noch nicht dick genug, wird erneut tabliert.

Wieder erwärmen – so gelingt's

Nach dem Abkühlen wird die Kuvertüre behutsam auf eine Temperatur von 30–33° erwärmt. Auch hier hilft ein Thermometer. Zwischen 30° und 33° ist die Kakaobutter zwar bereits vollständig geschmolzen, hat sich aber noch nicht getrennt, was ein schnelles Festwerden und einen gleichmäßigen Glanz garantiert. Steigt das Thermometer aber wieder auf über 33°, muß der ganze Temperiervorgang wiederholt werden. Zum Testen tauchen Sie einen Löffel in die Kuvertüre, so daß er dünn überzogen ist. Wird der Überzug in wenigen Minuten mit mattem Glanz fest, stimmt die Temperatur.

Mit Schokolade verfeinern

Um Schokolade in Cremes, Massen und Teigen zu verarbeiten, muß sie nur einfach geschmolzen werden.

Schokolade in Cremes und Teigen

Das Abkühlen und Wiedererwärmen ist hier unnötig, da es ja nicht auf Glanz und Schmelz ankommt. Trotzdem zählen auch hier ein paar Grundregeln, damit die Arbeit mit Schokolade gelingt. Wenn geschmolzene Schokolade mit kühlen Lebensmitteln zusammenkommt, erstarrt sie sehr schnell. Das kann beim Vermengen dazu führen, daß sich nicht alle Zutaten mischen.

der Schokolade angewärmt werden. Sobald die Schokolade eingemengt wird, müssen die übrigen Arbeitsschritte schnell erledigt werden – damit die Masse nicht zu fest wird.



Deshalb sollte alles bereitstehen und soweit wie möglich vorbereitet sein. Oft werden nach der Zugabe von Schokolade noch Eischnee oder geschlagene Sahne unter einen Teig oder eine Masse gezogen. Diese sollten bereits vor dem Schmelzen oder zumindest währenddessen aufgeschlagen werden.



Wichtig: Die Zutaten sollten zumindest Zimmertemperatur haben oder sogar auf die Temperatur

Mit Kuvertüre überziehen

Wenn eine Praline oder ein Kuchen im schönsten Schokoladeton glänzt, dann ist dies das Werk von Kuvertüre. Dabei kann sie in dunklem und hellem Braun sowie in Weiß auch Farbakzente setzen. Das sieht toll aus und ist gar nicht so schwer zu machen.

Bestreichen – so gelingt's

Konfekt, Kuchen und Kleingebäck können durch einen Überzug aus Kuvertüre veredelt werden. Für Konfekt ist die einfachste und gängigste Methode das Tauchen (siehe rechts); empfindliches Gebäck bestreichen Sie lieber mit einem Pinsel, damit keine Krümel in die Masse geraten. Große Stücke wie Torten können unterschiedlich überzogen werden.

Ein einfacher Marmorkuchen etwa kann ebenfalls mit Kuvertüre bepinselt werden. Eine festliche Torte aber bestreichen Sie besser mit Hilfe einer Palette mit Kuvertüre. Dazu wird diese temperiert (Seite 23) und dann zuerst auf die Oberfläche gegossen. Dabei die Torte auf ein Gitter mit Blech darunter setzen, um überflüssige Kuvertüre aufzufangen. Nun die Kuvertüre zügig mit einer Palette verstreichen, da sie schnell fest wird. Konditoren überziehen Torten auf einen Guß. Dabei wird reichlich Kuvertüre gleichmäßig über die Torte gegossen, so daß ein völlig glatter Überzug entsteht, allerdings auch sehr viel Kuvertüre übrig bleibt.



Tauchen – so gelingt's

Zum Tauchen von Konfekt brauchen Sie eine Gabel (am besten eine spezielle Pralinengabel aus dem Fachgeschäft), ein feinsmaschiges Gitter, ein Kuchenblech, Backpapier – und natürlich temperierte Kuvertüre (Seite 23). 500 g sollten es schon sein, damit etwa 50 Pralinen problemlos überzogen werden können und die Kuvertüre nicht zu schnell herunterkühlt.

Halten Sie die Kuvertüre im Wasserbad bei gleichmäßiger Temperatur. Das Konfekt wird am besten vorgekühlt – Trüffel würden sich sonst schnell in der Kuvertüre auflösen. Setzen Sie das Gitter auf das Kuchenblech, um ablaufende Kuvertüre aufzufangen zu können. Ein Bogen Pergamentpapier zwischen Gitter und Blech macht später das Säubern leichter.



Nun wird jedes Stück mit der Pralinengabel in die Kuvertüre getaucht – einzeln und nacheinander, damit die Temperatur nicht abfällt und kein Konfekt schmilzt. Sind die Stücke überzogen, werden sie mit der Pralinengabel herausgehoben und zum Abtropfen etwas geschwenkt.



Nun streichen Sie Reste am Schüsselrand oder an einem über die Schüssel gespannten Draht ab und setzen das Konfekt aufs Gitter. Sobald es fest zu werden beginnt, setzen Sie es aufs Backpapier – denn später läßt es sich nur noch schwer vom Gitter lösen. Dann die Kuvertüre völlig fest werden lassen und das Konfekt kühl aufbewahren.

Verzieren – so gelingt's

Frisch getauchtes Konfekt können Sie ohne großen Aufwand noch verzieren, Stücke mit einer geraden Oberfläche (z.B. Schoko-Nuß-Pralinen, Seite 47) zum Beispiel mit der Pralinengabel. Diese in die gerade noch flüssige Kuvertüre drücken, anheben und wegziehen – so entstehen »Schokorippen«.



Wenn rundes Konfekt (Amarena-Schoko-Kugeln, Seite 44) beim Festwerden auf dem Gitter hin- und hergerollt wird, entsteht die für Trüffel so typische raue Oberfläche.



Oder Sie wälzen die Pralinen in Kakaopulver. Ebenso können Sie Konfekt mit Nüssen, Kernen oder Kokosflocken, kandierten Früchten, Krokant oder einfach Schokoraseln krönen: das Konfekt einfach damit bestreuen oder darin wälzen. Übrigens: Konfekt aus Trüffelmasse muß nicht immer kugelförmig sein. Mit einem Spritzbeutel (mit Lochtülle) können Sie Stangen aufspritzen, die nach dem Kühlen in kurze Stangen geschnitten und dann getaucht werden (Kokos-Trüffel-Stangen, Seite 44). Oder Sie spritzen die Masse mittels Sterntülle in kleine Pralinenkapseln aus Metallfolie und überziehen diese »Küßchen« dann mit Kuvertüre. Besonders elegant sehen kleine Spitztüten aus, die Sie einfach aus einem kreisrunden Folienstück rollen und dann mit Trüffelmasse füllen.

Dekoratives aus Kuvertüre

Kuvertüre eignet sich nicht nur zum Überziehen, man kann mit ihr dank ihrer besonderen Eigenschaften auch wunderschöne Verzierungen zaubern. Konditorenprofis bauen mit ihr ganze Krippenspiele auf und stellen historische Szenen bis ins letzte Detail nach, es gibt sogar richtige Schokoladenmaler. Aber auch in der kleinen Haushaltsküche lassen sich mit ein bißchen Geschick große Schoko-Effekte erzielen.

Schon aus der bloßen Kuvertüre läßt sich ganz schnell etwas Schmuckes machen, ohne dabei den Herd anzuschalten. Dafür ist allerdings wichtig, daß die Schokolade Zimmertemperatur hat, sonst bricht sie zu leicht.

Schokoladestreusel

Für Streusel werden Blöcke und Tafeln einfach gerieben. Das kann mit der Reibe über einem Bogen Pergamentpapier geschehen oder gleich



über dem Stück, das verziert werden soll – eine Torte zum Beispiel. Auch die Reibe der Küchenmaschine eignet sich dafür, wobei die Schokolade mit jeder höheren Stufe feiner wird.

Verwendung: als Kontrast in heller Mousse, Creme und Eiskrem; zum Bestreuen von Torten oder Sahnehäubchen; zum Dekorieren von in Kuvertüre getauchtem Konfekt.

Schokoladensplitter und -späne

Ganz einfach fertigen Sie Dekorationen mit Schokoladensplittern und -spä-



nen. Werden von Kuvertüre dünne Scheiben geschnitten, so zerfallen diese automatisch zu feinen Splittern; das

funktioniert besonders gut bei dunkler Kuvertüre. Schneidet man mit einem Messer haarscharf und fast parallel an der Längsseite eines Kuvertüreblocks entlang, entstehen flächige Späne. Dazu sollte der Block möglichst kompakt und ohne Rippen sein.

Bei fetthaltigerer Kuvertüre wie der hellen und weißen werden die Späne besonders schön.

Wenn sie mit dem Sparschäler heruntergeschnitten werden, drehen sie sich wie kleine Blüten ein.

Verwendung: Desserts und Sahnehäubchen; Torten; Blütenesspäne auch für Konfekt.

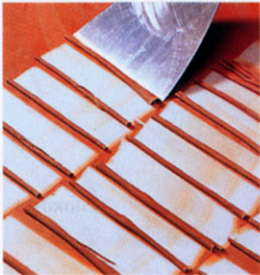
Ob in dunkelbraun, weiß oder hellbraun: Schokoröllchen krönen Torten und Desserts.



Schokoröllchen

Für die länglichen, eleganten Röllchen, die ein wenig an Zigarillos erinnern, brauchen Sie eine glatte und ebene Fläche sowie ein Werkzeug zum Schaben – Profis verwenden dafür einen Maurerspachtel. Ein Pfannenwender aus Metall mit gerader Kante geht aber auch.

Als erstes wird nun die temperierte Kuvertüre (Seite 23) dünn und gleichmäßig auf die Fläche gestrichen.



Sobald sie beginnt, matt und fest zu werden, setzen Sie den Spachtel im flachen Winkel an und schaben die Kuvertüre von der Fläche. Dabei formen sich die Röllchen. Drehen sie sich nicht ein, ist die Kuvertüre noch zu weich. Brechen sie, ist sie schon zu hart und muß erneut temperiert werden. Am besten zum Üben nur

ein bißchen Kuvertüre verstreichen. Das empfindet sich ohnehin, da sie schnell fest wird und man bei großen Flächen mit dem Rollen nicht nachkommt.

Übrigens: Je flacher Sie den Spachtel ansetzen, desto kompakter werden die Röllchen; und je länger Sie spachteln, desto vielschichtiger werden sie. Wenn Sie den Dreh erst einmal raus haben, können Sie durch Drehen und Kippen des Spachtels ganz verschiedene Formen entstehen lassen.

Für kürzere Röllchen schneiden Sie einfach die Kuvertüre, sobald sie beginnt fest zu werden, in schmale Streifen. Wenn Sie nun mit dem Spachtel schaben, entstehen daraus automatisch kleinere »Stumpen« statt »Zigarillos«.

Interessante Effekte entstehen auch, wenn dunkle und weiße Kuvertüre abwechselnd aufgestrichen und etwas verwischt werden.

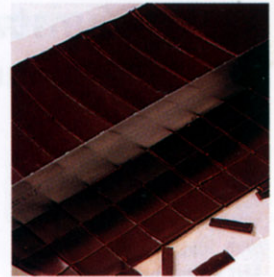
Verwendung: edle Desserts und festliche Torten.

Schokotäfelchen

Sie können geschnitten, ausgestochen oder dekorativ gebrochen werden. Dazu wird ein Bogen Pergamentpapier auf die Unterseite eines völlig ebenen Backblechs gelegt und gleichmäßig dünn mit temperierter Kuvertüre (Seite 23) bestrichen. Heben Sie das Blech nun etwas hoch und lassen Sie es auf die Arbeitsfläche fallen – so wird die Oberfläche der Kuvertüre glatter.



Sobald sie fest zu werden beginnt, vierteln Sie sie mit einem langen Messer. Dann die Tafeln auf einen zweiten Bogen Papier stürzen, das andere Papier abziehen und die Platten – am besten mit einer Palette – zu Täfelchen schneiden oder daraus Formen ausstechen. Messer oder Ausstecher vorher leicht erwärmen (z.B. in heißes Wasser



tauchen und abwischen) und dann nach jedem Arbeitsgang feucht und trocken abwischen. Wie bei den Schokoröllchen kann man hier mit dunkler und weißer Kuvertüre interessante Effekte erzielen.

Praktisch: Schokotäfelchen lassen sich unter den gleichen Bedingungen wie Schokolade sehr gut aufheben.

Verwendung: feine Desserts; festliche Torten; Ausgestochenes auch für Konfekt.

Kleine Kunstwerke aus Schokolade

Schokoladen- ornamente

Mit einer Spritztüte aus Pergamentpapier lassen sich leicht feine Muster aus Schokolade zeichnen.



Die Tüte basteln Sie ganz einfach aus einem Dreieck aus Pergamentpapier. Das Papier tütenförmig aufrollen. Die Spitze muß dabei vollständig geschlossen sein.



Damit die Tüte stabiler wird, falten Sie das oben

überstehende Papier nach innen. Mit ein wenig Fingerspitzengefühl und etwas Kuvertüre können Sie nun schokoladige Dekorationen herstellen. Anfänger beginnen mit Linien, Gittern und Tupfen, Fortgeschrittene können sich auch an Ornamente, Figuren und sogar Schriften wagen.



Dazu werden die Spritztütchen vorsichtig zu drei Vierteln mit einem Teelöffel temperierter Kuvertüre gefüllt, ohne daß dabei etwas an die Außenseiten gerät. Dann die überstehenden Enden von außen nach innen einschlagen und die Tüte wie eine Tube einrollen, bis alle Luft entwichen ist. Nun ein Stück von der Spitze abschneiden – je größer das Stück, desto dicker werden die spätere

ren Linien. Dann die Tüte nach Wunsch führen, dabei gleichmäßig die Kuvertüre herausdrücken.



Tip: Die Formen zunächst auf Pergamentpapier spritzen. Dann werden die Ornamente später abgelöst und mit einem Tupfer Kuvertüre auf der Torte oder dem Gebäck »festgeklebt« oder einfach aufgesteckt. Das hat den Vorteil, daß Mißbratenes aussortiert werden kann.



Weiterer Vorteil: Schwierige Formen können Sie sich auf der Rückseite des Papiers vorzeichnen, so daß sie durchscheinen und Sie die Spritztüte danach führen können.

Sogar farbige »Zeichnungen« lassen sich mit der Spritztüte schaffen. So können Sie Figuren auf Dessertteller zeichnen und die Zwischenräume mit Fruchtpürees füllen, die mit etwas Flüssigkeit glattgerührt wurden. Das kann ein Marienkäfer mit Erdbeermark-Flügeln und Schokotupfen sein oder eine Blume mit kiwigrünen Blättern und einer Blüte im Papaya-Ton.

Verwendung: zum direkten Bespritzen von Gebäck und Konfekt (dazu z. B. einfach ein ganzes Blech voll überspritzen) sowie zum Bemalen oder Beschriften von Torten und Desserttellern; Ornamente für Desserts, Sahnehäubchen und festliche Torten

Schokoblätter

Blätter aus Schokolade sehen wunderschön aus und sind ganz leicht zu machen. Wenn dazu dunkle, helle und weiße Kuvertüre zugleich verwendet wird, entsteht eine richtige Herbstdekoration.

Am besten eignen sich feste und natürlich ungiftige Blätter, die keine Härchen an der Oberfläche haben, z.B. Rosen-, Lorbeer- oder Minzeblätter.



Zuerst werden sie mit einem trockenen Tuch abgerieben. Glatte Blätter werden dann einfach über die Oberfläche der temperierten Kuvertüre gezogen, feste, gewölbte Blätter mit einem Pinsel bestrichen.

Denken Sie daran, daß am Ende ein »Negativabdruck« entsteht; nur wenn die Unterseite eines Blattes mit Kuvertüre über-

zogen ist, zeigt sich das Schokoblatt später »positiv«. Ebenfalls wichtig: Die Kuvertüre darf nicht über den Rand laufen, da sonst das grüne Blatt später zu sehr festsetzt. Beim Pinseln daher von innen nach außen pinseln.



Ist die Kuvertüre schließlich fest geworden, läßt sich das grüne Blatt nun leicht am Stiel abziehen – und fertig ist das Schokoblatt.

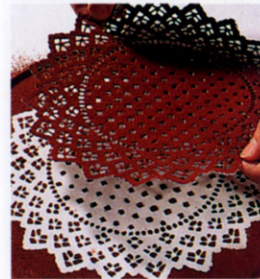
Verwendung: edle Desserts; Eis; geschlagene Sahne zum Dekorieren; größeres Konfekt (z.B. Pischinger Minzecken, Seite 46); festliche Torten (z.B. Damentorte, Seite 56).

Mit Kakao dekorieren

Am schnellsten läßt sich mit Kakao eine schokoladige Dekoration schaffen.



So kann man einen hellen Kuchen oder eine sahneweisse Torte schon dadurch hervorheben, wenn man einfach etwas reines Kakaopulver darübersiebt.



Mit Schablonen oder Abdeckungen schaffen Sie besondere Effekte, zum Dekorieren, z.B. Tortenspitze auf Kuchen legen. Auf hellen Stücken sorgt Kakao für Kontraste. Dunkle Stücke wirken durch einen Hauch von Kakao noch intensiver. Ein

Herrenkuchen, überzogen mit Kuvertüre und so gleich mit Kakao bepudert – das hat einfach etwas Stattliches. Auch dunkles Konfekt, das kurz vor dem Festwerden des Kuvertüre-Überzugs noch in Kakao gewälzt wird, wirkt so richtig schön herb. Und ein dezent mit Kakao bepudertes Tellerrand setzt ebenfalls Zeichen – die sind aber nur dann positiv, wenn sie auch zum Dessert passen. Also nicht übertreiben! Am besten werden die Teller kurz vor dem Anrichten bepudert, damit kein Kakao direkt aufs Dessert gerät.

Rezepte für Schoko- saucen

Sosehr man sie auch liebt, Schokolade kann nicht immer die Hauptrolle spielen. Mit dem richtigen Partner setzt sie aber auch in der Nebenrolle erstaunliche Zeichen – wie etwa die Schokoladensauce bei der Birne Hélène. Und gar nicht mal selten ist sie sich selbst der beste Freund – wie beim Mohr im Hemd, dessen einst weißes Kleid inzwischen vom schokoladig dunklen verdrängt wurde. Hier finden Sie die Grundrezepte für Ihre Schoko-Variationen.

Sahnige Schokoladen- sauce

Ergibt etwa 200 ml

100 g Schokolade

100 g Sahne

5 EL Milch

1 Die Schokolade fein hacken und schmelzen (Seite 24).

2 Die Sahne und die Milch aufkochen, mit der Schokolade glattrühren, dabei darauf achten, daß keine Bläschen entstehen.

Verwendung

Zu fruchtigen Cremes und Eisdesserts sowie Fritiertem, etwa den Bananen-Schoko-Krapfen (Seite 43).

VARIANTE

Für helle Schokoladensauce nehmen Sie 200 g Sahne und kochen diese mit 1/4 TL Speisestärke auf. Dann Schokolade unterrühren. Die Sauce kann auch heiß serviert werden.

Schokoladen- sauce aus Amerika

Ergibt etwa 200 ml

50 g reines Kakaopulver

125 g Sahne

40 g Butter

50 g brauner Zucker

50 g weißer Zucker

Salz

1 Das Kakaopulver mit 3 EL Sahne verrühren. Die übrige Sahne mit Butter, beiden Zuckerarten und 1 Prise Salz aufkochen.

2 Das angerührte Kakao-pulver dazugeben und die Sauce glattrühren.

Verwendung

Diese Sauce schmeckt sehr gut zu cremigem Eis oder zu Desserts mit exotischen Früchten.

VARIANTE

Nehmen Sie nur weißen Zucker, der karamelisiert und dann mit der Sahne aufgekocht wird.

Wiener Schokoladen- sauce

Ergibt etwa 1/4 l

150 g Halbbitter-
Kuvertüre

100 g Zucker

3 EL Sahne

1 Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen (Seite 23).

2 Den Zucker mit 100 ml Wasser unter Rühren kochen, bis sich die Kristalle gelöst haben. Die Zuckerlösung auf Handwärme abkühlen und mit der Kuvertüre glattrühren. Die Sahne dazugeben und nochmals erhitzen.

Verwendung

Diese dunkle Sauce schmeckt heiß am besten, und zwar zu üppigen Desserts, Eis und Mehlspeisen wie Mohr im Hemd (Seite 38).

TIP!

Nach Belieben dunkle, helle oder weiße Schokolade oder Kuvertüre verwenden. Honig, Sirup oder Karamel statt Zucker sorgen noch für Geschmack, Gewürze wie Vanille oder Zimt ebenso.

Schokoladenfondue

Für 4 Personen:

400 g frische Früchte (z. B. Beeren, Bananen, Birnen, Orangen, Ananas)

200 g feinste Schokolade nach Wunsch

1 Vanilleschote

1/4 TL Orangenschale

250 g Sahne

200 g festes, trockenes Gebäck

Schokoladestreusel, Kokosraspel, Krokantstreusel zum Verzieren

VARIANTEN

Ganz nach Ihrem Geschmack können Sie das Fondue mit Ihrer Lieblingsschokolade zubereiten. Die Sahne können Sie auch bis zu einem Drittel durch Fruchtsäfte oder Kompottsud ersetzen. Ein paar Eßlöffel Alkoholika aller Art, Kaffee oder auch Sirup und Gelee eignen sich zum Aromatisieren.

TIP!

Zum Tunken kann man fast alle Früchte verwenden, zum Beispiel Erdbeeren, Himbeeren, kleingeschnittene Bananen oder Pfirsiche. Festes Gebäck wie Kekse, Waffeln, Amaretti und Löffelbiscuits kommen ebenfalls immer gut an – und Kinder lieben ganz besonders Marshmallows zum Schoko-Fondue.

1 Früchte waschen, putzen und gegebenenfalls in Stücke schneiden. Die Schokolade hacken. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark samt Schote und Orangenschale in der Sahne aufkochen. Die Schote entfernen.

2 Die Schokolade in der Sahne schmelzen. Das Fondue in einem schönen Topf auf ein Stövchen mit Teelicht setzen.

3 Die vorbereiteten Früchte und das Gebäck aufspießen, in die Schokoladensauce eintunken, nach Belieben in den Streuseln oder Raspeln wälzen und genießen.

Von oben nach unten:
Schokoladenfondue,
Wiener Schokoladensauce,
Schokoladensauce aus
Amerika,
sahnige Schokoladensauce



Rezepte für die Pâtisserie

Backen mit Schokolade ist für viele das Höchste – und die Sachertorte dabei die absolute Spitze. Aber was wäre die ohne ihre Glasur? Deshalb finden Sie hier Rezepte für Biskuits, Buttercreme und Glasuren.

Kakaobiskuit

Für 1 Torte oder 1 Blech:

6 Eier
100 g Zucker
120 g Mehl
5 EL reines Kakaopulver
Butter für die Form

1 Ofen auf 200° vorheizen. Springform buttern. Eier trennen. Eiweiße mit 4 EL Zucker steif schlagen. Eigelbe mit dem übrigen Zucker dick-schaumig schlagen. Eischnee unterheben.

2 Mehl mit Kakaopulver mischen, über die Eimasse sieben und behutsam unterziehen.

3 Masse in die Form füllen und im heißen Ofen 30 Min. backen (Mitte, Umluft 180°). Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Für Rouladen oder Schnitten die Masse auf dem Backblech in 15–20 Min. backen.

Verwendung

Für leichte Torten, Rouladen und Schnitten geeignet.

Schokoladen-Mandel-Biskuit

Für 1 Torte:

60 g Kuvertüre
5 Eier
120 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
60 g Mehl
Butter für die Form

1 Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen (Seite 24).

2 Ofen auf 160° vorheizen. Eine Springform buttern. Eier trennen. Eiweiße mit 100 g Zucker steif schlagen. Eigelbe mit 2 EL warmem Wasser und dem übrigen Zucker schaumig schlagen.

3 Kuvertüre einrühren. Eischnee unterheben. Mandeln mit dem Mehl vermengen und unterziehen.

4 Masse in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 150°) etwa 45 Min. backen. Auf ein Gitter stürzen und völlig auskühlen lassen.

Verwendung

Für Torten, die mit Creme gefüllt werden.

Für 1 Schichttorte:

80 g Halbbitter-Kuvertüre
500 g weiche Butter
Salz
70 g Zucker
2 Eier

1 Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen (Seite 24).

2 Die Butter mit 1 Prise Salz schaumig rühren, dann nach und nach den Zucker dazugeben unditerrühren, bis er sich gelöst hat.

3 Die Eier und 400 ml kaltes Wasser zur Buttermasse geben. Die Creme luftig aufschlagen.

4 Dann die handwarme Kuvertüre nach und nachiterrühren, so daß eine homogene und schaumige Masse entsteht.

5 Die Creme für 45 Min. in den Kühlschrank stellen und dann erst weiterverarbeiten.

Verwendung

Zum Füllen, Überziehen und Verziern von Torten.

Canache-Glasur

Für 1 Torte oder
1 Kuchen:

170 g Halbbitter-Kuvertüre
150 g Sahne
20 g Butter
1 TL Zucker

1 Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen (Seite 24).

2 Die Sahne mit Butter und Zucker erhitzen und mit der Kuvertüre behutsam verrühren. Die Glasur etwas abkühlen lassen und den Kuchen oder die Torte damit bestreichen.

Verwendung

Mit dieser üppigen Glasur können festere Torten, Kuchen und auch Gebäckteile überzogen werden. Sie ist eine sanfte Alternative für den knackigen Kuvertüreüberzug.

Sacherglasur

Für 1 Sachertorte:

150 g Halbbitter-Kuvertüre
200 g Zucker

1 Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen (Seite 24).

2 Den Zucker mit 1/8 l Wasser aufkochen und 5 Min. kochen lassen. Die Zuckerlösung nicht ganz auf Handwärme abkühlen lassen und mit der Kuvertüre behutsam glattrühren. Nun die Glasur wie beim Temperieren (Seite 23) erst abkühlen, dann auf 30–35° erwärmen und die Torte damit überziehen.

Verwendung

Ein Muß für die Sachertorte, aber auch andere ungefüllte Schokoladenbäckereien werden dadurch veredelt.

Von oben nach unten:
Sacherglasur (auf der Torte),
Kakaobiskuit, Schokoladen-
Mandel-Biskuit, Canache-
Glasur, Buttercreme (am
Schneebeesen)



Schoko-Spaß ganz einfach

Blitzrezepte rund um die Schokolade: Hier bekommen Sie Anregungen zum lockeren Umgang mit der Diva »xocolatl«.

Die Rezepte zeigen, daß sich mit Schokolade auch ohne Aufwand etwas besonderes zaubern läßt. Und um das Schoko-Vergnügen perfekt zu machen, finden Sie eine Liste der besten kulinarischen Partner Ihrer geliebten Substanz.

Schokoladensahne

Schmelzen Sie eine Tafel Ihrer Lieblingsschokolade in 250 g Sahne – ein Spritzer Likör oder etwas Vanille gibt dabei Aroma. Dann die Sahne abkühlen lassen und mehrere Stunden kühl stellen. Nun wird sie vor dem Servieren nur noch steif geschlagen – fertig ist die einfachste Mousse der Welt. Sie eignet sich auch als Tortencreme und -überzug.

Feine Schokolade pur oder ohne großen Aufwand zu einer süßen Köstlichkeit verarbeitet ist einfach unwiderstehlich!



Kakaosahne

Sie ist noch schneller gemacht als die Schokoladensahne: 250 g Sahne steif schlagen, zum Schluß je 1 EL Puderzucker und Kakao unterschlagen. Schmeckt solo oder als Verzierung. Ganz raffiniert: Einen Spritzbeutel mit etwas weißer Schlagsahne füllen, einen zweiten Spritzbeutel mit ebensoviel Kakaosahne hineinstecken und ausdrücken – dann können Sie mit zweifarbiger Sahne verzieren.

Kakaopfannkuchen

Mehlspeisen werden mit Kakao zur Neuentdeckung. Geben Sie einen Eßlöffel voll in Pfannkuchenteig – ganz fein. Noch besser wird's, wenn Sie einen Schmarren backen. Zum Schluß in der Pfanne mit Kakao bestreuen.

Tafelschokolade

Warum nicht seine eigene Hausschokolade machen? Temperieren Sie dazu beste Kuvertüre (Seite 23) und ergänzen Sie diese nach Geschmack – mit Nüssen, Kernen oder

Samen, mit Corn flakes oder anderen Cerealien, mit Kokosraspeln, kandierten und getrockneten Früchten oder mit Zitruschale. Die Masse kann dann noch mit Gewürzen abgeschmeckt und schließlich in Tafelform gegossen werden. Ganz wichtig: Keine Flüssigkeit begeben, da dann die Schokolade sofort klumpt.

Schokohäufchen

Statt obige Masse in Tafeln zu gießen, können Sie sie auch besonders üppig anreichern und dann jeweils mit dem Teelöffel auf Backpapier setzen. So erhalten Sie knackige Mandelsplitter oder knusprige Schoko-Flakes.

Blitzkonfekt

Gut fürs persönliche Blitzgeschenk: Einfach 100 g Marzipanmasse mit 3 EL Puderzucker verkneten und nach Geschmack aromatisieren – etwa mit Likör (1–2 EL), Zitruschale oder Gewürzen. Dann nach Wunsch formen oder ausstechen und in 200–300 g temperierter Kuvertüre tauchen (Seite 24/25). Ergibt je nach Größe 20–40 Stück.

So geht's schneller:

Schichtnougat in Stücke schneiden oder ausstechen, gut kühlen und mit Kuvertüre überziehen. Ebenfalls schnell und fein: Kandierte, getrocknete oder frische, feste Früchte ganz oder dekorativ zur Hälfte in Kuvertüre tauchen. Besonders hübsch ist das bei Kapstachelbeeren mit zurückgeschlagener Hülle und Erdbeeren mit Grün.

Superschnell: Marzipan zu Kugeln formen und in Kakao wälzen – fertig sind die Marzipankartoffeln.

Eiskonfekt

Das kann man ganz leicht selber machen. Einfach 120 g Kokosfett schmelzen. 250 g Puderzucker

mit 1 Päckchen Vanillezucker und 70 g Kakao-pulver mischen, sieben und in das heiße Kokosfett rühren. Die Masse in Stanniolförmchen füllen und erstarren lassen. (Ergibt etwa 50 Stück.)

Schoko-Bonbons

Kochen Sie 250 g braunen Zucker in 100 ml Wasser auf und lassen Sie dies 1 Min. kochen. Dann 250 g Sahne dazugießen und die Flüssigkeit unter Rühren etwa um die Hälfte dicklich einkochen. Nun 3 EL Kakaopulver einrühren und die Masse in eine flache geölte Form füllen. Nach dem Erstarren stürzen und schneiden. (Ergibt etwa 60 Bonbons.)

Was zu Schokolade schmeckt

Anis, Chili (für Pikantes), Ingwer, Kardamom, Minze, Muskat, Nelken, Vanille, Zimt

Honig, Kaffee, Rohrzucker

Cashewkerne, Erdnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Pinienkerne, Pistazien, Mandeln, Walnüsse (besonders zu weißer Schokolade)

Kastanienpüree, Marzipan, Nougat

Ananas, Aprikosen, Bananen, Beeren (süße), Birnen, Kirschen, Kumquats, Mangos, Orangen, Physalis

Getrocknete und kandierte Früchte oder Zitrus-schalen

Amaretto, Birnengeist, Cognac oder Weinbrand, Beerenbrand, Liköre (Eier-, Kaffee-, Kokos-, Minz-, Orangen- und natürlich Schoko-Likör), Portwein, Sherry, Rum, Whisky

Was nicht zu Schokolade schmeckt

Bier, Wein

Auf dem Foto sehen Sie: Blitzkonfekt (1 + 8), Tafelschokolade (2), Schokohäufchen (3), Schokoladensahne (4), Kakaosahne (5), Eiskonfekt (6), Kakaopfannkuchen (7).





Schokoladen-töpfchen

- Gelingt leicht
- Für Schoko-Freaks

**Für 8 Espressotassen
oder 4 Kaffeetassen:**

100 g Zartbitter-Schokolade
150 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Sahne
4 Eigelb
Schokospäne zum Verzieren
(Seite 26)

Zubereitungszeit: 50 Min.
(+ 4 Std. Kühlzeit)
Pro Portion ca.: 874 kJ/209 kcal
18 g F/4 g EW/7 g KH

1 Die Schokolade hacken. Milch mit dem Vanillezucker aufkochen. Schokolade mit 100 g Sahne in die Milch rühren und darin schmelzen lassen. Die Eigelbe einrühren,

ohne sie schaumig zu schlagen. Tassen mit der Masse zu drei Vierteln füllen.

2 Einen Topf oder Bräter mit soviel Wasser füllen, daß später alle Tassen bis zur Füllhöhe darin stehen. Bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen.

3 Die Tassen hineinstellen. Espressotassen 30–35 Min., Kaffeetassen 45–50 Min. bei schwacher Hitze offen garen, bis die Masse fest zu werden beginnt. Herausnehmen, abkühlen lassen und zugedeckt 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Die übrige Sahne steif schlagen, die Töpfchen damit garnieren, mit Schokospänen verzieren und auf Untertassen servieren.



Schmankerl-Creme

- Schmeckt Kindern
- Gut vorzubereiten

Für 4 Portionen:

100 g weiße Kuvertüre
1 Vanilleschote
250 g Sahne
60 g Mehl • 60 g Zucker
1 EL reines Kakaopulver
1 Ei • 1 Eigelb
Außerdem: Backpapier

Zubereitungszeit: 40 Min.
(+ 17 Std. Kühlzeit)
Pro Portion ca.: 2138 kJ/511 kcal
32 g F/9 g EW/47 g KH

1 Kuvertüre reiben. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen. Schote und Mark mit der Sahne erhitzen, Schote herausnehmen. Kuvertüre in der Sahne schmelzen. Creme zugedeckt 12 Std. kühlen.

2 Den Ofen auf 225° vorheizen. Mehl, Zucker, Kakao, Ei und Eigelb glattrühren und ganz dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

3 Den Teig in 10–12 Min. im Ofen (Mitte, Umluft 200°) backen. Mit Papier vom Blech ziehen, abkühlen lassen und in kleine »Schmankerl« brechen.

4 Creme steif schlagen und die Hälfte der Schmankerl darunterheben. In kalt ausgespülte Formen füllen und 5 Std. kühlen.

5 Förmchen in heißes Wasser tauchen, die Creme stürzen, übrige Schmankerl hineinstecken. Nach Belieben mit Puderzucker überstäuben.

33 ver- führerische Rezepte



Französische Schoko- törtchen

- Klassiker
- Raffiniert

**Für 2 Springförmchen
von 15 cm Ø:**

100 g Halbbitter-Kuvertüre
2 Eier
2 EL Zucker
2 EL Puderzucker
100 g weiche Butter
2 EL Mehl

Zubereitungszeit: 1 Std.

Bei 8 Stücken pro Stück ca.:
945 kJ/226 kcal
20 g F/5 g EW/10 g KH

1 Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen (Seite 23). Die Eier trennen. Eiweiße samt Zucker steif schlagen. Eigelbe mit Puderzucker dick-schaumig schlagen.

2 Den Ofen auf 175° vorheizen. Kuvertüre mit Butter glattrühren und unter die Eigelbmasse ziehen. Ein Drittel des Eischnees und das Mehl einrühren, den Rest darunterheben.

3 Die Masse in gebutterte Förmchen füllen und im Ofen 30–35 Min. backen (Mitte, Umluft 160°).

4 Törtchen im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür 10 Min. ruhen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Nach Belieben mit Schlagsahne servieren.

TIP!

Sie können die Törtchen auch in Keramikförmchen backen.

Mohr im Hemd

- Klassiker
- Für Schoko-Freaks

Einst kam der Pudding der Wiener Mehlspeisenküche im weißen Hemd aus Eischnee oder Schlagsahne daher. Heute trägt er meist Frack: dunkle Schokolosauce mit »Schlagobers«.

Für 4 Puddingförmchen (siehe Tip):

Für den Pudding:
2 Brötchen
1/8 l lauwarme Milch
100 g Halbbitter-Kuvertüre
4 Eier
4 EL Zucker
70 g Butter
3 EL Puderzucker
80 g gemahlene Haselnüsse
2 EL reines Kakaopulver
100 g Sahne
Für die Schokoladensauce:
150 g Halbbitter-Kuvertüre
100 g Zucker
3 EL Sahne
Butter und Zucker für die Form

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std.

Pro Portion ca.:
4585 kJ/1096 kcal
75 g F/123 g EW/91 g KH

1 Die Formen buttern und mit Zucker ausstreuen. Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen (Seite 23). Die Eier trennen. Eiweiße mit Zucker steif schlagen.

2 Butter mit Puderzucker schaumig rühren, die Eigelbe unterrühren. Die Brötchen ausdrücken und durch ein Sieb streichen.

3 Brötchen, Nüsse, Kakao und Kuvertüre unter die Eimasse ziehen. Ein Drittel des Eischnees einrühren, den Rest unterheben. Förmchen zu drei Vierteln mit der Masse füllen, mit Folie oder Förmchen-deckel verschließen, 40–45 Min. im nicht ganz abgedeckten Topf garen. Die Sahne steif schlagen.

4 Inzwischen für die Schokoladensauce die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Den Zucker in 100 ml Wasser so lange kochen, bis er sich aufgelöst hat. Auf Handwärme abkühlen, mit der Kuvertüre glattrühren. Mit der Sahne nochmals erhitzen.

5 Die fertigen Puddinge stürzen, mit Schokoladensauce übergießen und mit Sahne garnieren.

TIP!

Sie können den Mohr auch in Kaffeetassen garen. Mit Folie verschließen.

Schokoladensoufflé

- Für Geübte
- Raffiniert

Für 4 Souffléförmchen von 7 cm Ø:

80 ml Milch
20 g Butter
30 g Zartbitter-Schokolade
2 EL Vanillepuddingpulver
1 EL reines Kakaopulver
4 EL Sahne
4 Eier
Salz
70 g Zucker
100 g saure Sahne
Butter und Zucker für die Förmchen
Puderzucker zum Garnieren

Zubereitungszeit: 1 Std.

Pro Portion ca.: 1740 kJ/416 kcal
26 g F/15 g EW/29 g KH

1 Die Förmchen gut ausbuttern, mit Zucker ausstreuen und kühlen. Den Ofen auf 225° vorheizen. Einen Bräter mit soviel heißem Wasser füllen, daß die Förmchen später zu drei Vierteln darin stehen. In den Ofen schieben (unten, Umluft nicht empfehlenswert).

2 Die Milch mit der Butter aufkochen, dann die Schokolade darin bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Pudding- und Kakaopulver mit der Sahne verrühren, in die Milch rühren und alles nochmals unter Rühren aufkochen.

3 Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem Zucker fast steif schlagen. Saure Sahne und anschließend die Eigelbe in die Kakao-masse rühren. Ein Drittel des Eischnees mit einem Spatel unterrühren, den Rest unterheben.

4 Die Soufflémasse in die Förmchen füllen und im Wasserbad im heißen Ofen 25–30 Min. backen. Dabei die Ofentür nicht öffnen, damit die Soufflés nicht zusammenfallen. Die Soufflés mit Puderzucker bestreuen und in der Form servieren.

Im Bild oben:
Mohr im Hemd
Im Bild unten:
Schokoladensoufflé



Mousse au chocolate

- Klassiker
- Preiswert

Für 4 Portionen:

50 g Butter
250 g Halbbitter-
Kuvertüre
5 ganz frische Eier
Salz
2 EL Zucker

Zubereitungszeit: 25 Min.
(+ 3 Std. Kühlzeit)

Pro Portion ca.: 2665 kJ/637 kcal
58 g F/23 g EW/25 g KH

1 Die Butter schmelzen und abkühlen lassen, bis sie lauwarm, aber noch flüssig ist. Kuvertüre fein hacken, im Wasserbad schmelzen (Seite 23) und mit der zerlassenen Butter mischen.

2 Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und kühlen stellen. Wie beim Rezept nebenan die Eigelbe mit dem Zucker in einer Edelstahlschüssel kalt aufschlagen. Die Schüssel ins heiße Wasserbad setzen und die Masse dick-cremig schlagen.

3 Die Eimasse mit der flüssigen Schoko-Butter verrühren. Ein Drittel des Eischnees einrühren, den Rest mit einem Spatel oder Holzlöffel unterheben, so daß die Mousse

glatt, aber noch luftig ist. Die Mousse in eine Schüssel füllen und mindestens 3 Std. kühlen.

4 Zum Servieren von der Mousse mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Nocken abstechen und auf Tellern verteilen. Dazu schmecken flüssige oder leicht geschlagene Sahne und Früchte der Saison, zum Beispiel Beeren aller Art, Mandarinen oder Ananas.

VARIANTE

Wer's ganz klassisch mag, füllt die Mousse in kleine Töpfchen, gibt vor dem Servieren ein wenig flüssige Sahne darüber. Und so wird Mousse au chocolat mit Sahne gemacht: 500 g Sahne steif schlagen und kühlen stellen. 250 g Halbbitter-Kuvertüre schmelzen (Seite 23). 1 Ei und 2 Eigelbe mit 1 EL Cognac im Wasserbad dick-cremig schlagen und die Schokolade unterziehen. Falls nötig, die Masse auf Handwärme abkühlen lassen. Dann die Sahne wie oben beim Eiweiß beschrieben unterheben. Die Mousse vor dem Servieren 3 Std. kühlen. Noch süßer schmeckt sie mit Vollmilch-Kuvertüre. Für weiße Mousse 3 Blatt eingeweichte und ausgedrückte Gelatine zusätzlich in der warmen Eimasse auflösen.

Schokoladeneis »American style«

- Raffiniert
- Gut vorzubereiten

Dieses Eis ist so cremig wie »American Ice cream« – Frischkäse und etwas Gelatine machen's möglich.

Für 4-6 Portionen:

200 g Zartbitter-
Schokolade
2 1/2 Blatt weiße Gelatine
4 ganz frische Eier
Salz
80 g Zucker
250 g Sahne
80 ml Espresso
80 g Doppelrahm-
Frischkäse

Zubereitungszeit: 25 Min.
(12 Std. Gefrierzeit)

Bei 6 Portionen pro Portion ca.:
1782 kJ/426 kcal
35 g F/15 g EW/24 g KH

1 Die Schokolade reiben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und 40 g Zucker steif schlagen. 200 g Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides kühlen stellen.

2 Übrige Sahne erhitzen, den heißen Espresso dazugeben und den Frischkäse darin schmelzen.



3 Ein Wasserbad vorbereiten, d.h. einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und dieses zum Sieden bringen. Eine passende Edelstahlschüssel mit halbrundem Boden bereitstellen.



4 Eigelbe mit dem restlichen Zucker in der Edelstahlschüssel kalt aufschlagen. Warme Espresso-Sahne dazugeben. Die Schüssel ins heiße Wasserbad setzen, die Masse mit dem Schneebesen oder dem Handrührgerät dick-cremig schlagen.



5 Gelatine ausdrücken, mit Schokolade unter Rühren in der Masse auflösen. Schüssel in einen Topf mit Eiswasser setzen und die Masse kalt rühren, aber nicht mehr schlagen.

6 Ein Drittel des Eischnees einrühren. Schlagsahne und übrigen Eischnee darunterheben. Die Masse in eine Sandkuchenform füllen und zugedeckt 12 Std. tiefgefrieren. Die Eiscrème 5 Min. vor dem Servieren antauen lassen, in Scheiben oder Würfel schneiden.

TIP!

Geben Sie die Masse in den Kühlschrank statt in den Tiefkühler – Sie erhalten eine raffinierte Mousse.

Im Bild oben:
Mousse au chocolat
Im Bild unten:
Schokoladeneis
»American style«





Schokospätzle mit Birnen

- Schmeckt Kindern
- Für Schoko-Freaks

Für 4 Portionen:

100 g Zartbitter-Schokolade

4 EL Sahne

5 Eier

250 g Mehl

Salz

2 Birnen

60 g Zucker

40 g Butter

Außerdem: Spätzlepresse oder Spätzlehobel

Zubereitungszeit: 45 Min.

Pro Portion ca.: 3150 kJ/753 kcal
30 g F/26 g EW/84 g KH

1 Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Sahne im Wasserbad schmelzen (Seite 23).

2 Die Eier mit der Schokoladenmasse glattrühren und mit dem Mehl und 1/4 TL Salz zu einem glatten Teig schlagen.

3 Die Birnen schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden und mit 1 TL Zucker in 1 EL Butter in etwa 3 Min. weich dünsten.

4 2 l Salzwasser mit 2 EL Zucker aufkochen. Den Teig mit der Spätzlepresse oder dem Spätzlehobel portionsweise ins Wasser

pressen oder hobeln. Wenn die Spätzle nach oben steigen, diese mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf ein Blech geben.

5 Die übrige Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Spätzle darin sanft anbraten. Den restlichen Zucker darüber streuen und bei starker Hitze etwas karamellisieren lassen.

6 Die Birnen in der Pfanne mit erhitzen. Birnen und Schokospätzle nach Belieben mit Puderzucker bestreut servieren.

TIP!

Wenn Sie ganz zum Schluß 1 TL Kakaopulver in der Pfanne mit-schwenken, schmeckt's noch intensiver nach Schokolade.

Bananen-Schoko-Krapfen

- Raffiniert
- Gelingt leicht

Für 20 Krapfen:

200 g Zartbitter-Schokolade
80 g Sesamsamen
200 g Mehl
2 EL Speisestärke
2 EL Backpulver
80 g brauner Zucker
1/2 TL Salz
400 g reife Bananen (mit Schale gewogen)
1 EL Zitronensaft
1 Ei
150 ml helles Bier (ersatzweise Buttermilch)
Fett zum Fritieren
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

Pro Krapfen ca.: 816 kJ/195 kcal
13 g F/4 g EW/19 g KH

1 Die Schokolade in kleine Stückchen schneiden. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

2 Das Mehl mit Stärke, Backpulver, Zucker und Salz vermischen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit einer Gabel oder dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken. Das Bananenmus mit Zitronensaft vermischen.

3 Die Mehlmischung mit dem Bananenmus, dem Ei und dem Bier vermengen,

zum Schluß die Schokolade und die Sesamsamen dazugeben. Falls die Masse viel zu flüssig ist, noch etwas Mehl hinzufügen.

4 Das Fritierfett auf 150° erhitzen. Mit einem angefeuchteten Teelöffel den Teig ins Fritierfett geben und die Krapfen nacheinander im heißen Fett auf jeder Seite 3–4 Min. ausbacken.

5 Die Krapfen zum Abfetten auf Küchenpapier legen, mit Puderzucker bestreuen und heiß oder kalt servieren.

TIP!

Sehr gut schmecken diese Krapfen mit Schokoladen-Sabayon (Rezept Seite 60). Besonders raffiniert und noch schokoladiger: die Krapfen mit Schokoladensauce (Rezepte Seite 30) füllen. Dazu die Krapfen nach dem Backen kurz abkühlen lassen und dann mit einer Spritze jeweils etwas Sauce hineinspritzen.



Kokos-Trüffel-Stangen

- Für Geübte
- Raffiniert

Für 30-40 Stück:

150 g Vollmilch-Kuvertüre
350 g Halbbitter-Kuvertüre
70 g Sahne
60 g ungesüßte Kokosmilch
1 TL Ingwerpulver
1/2 TL gemahlener Zimt
2 EL Kokosfett
60 g Butter
100 g Kokosraspeln

Zubereitungszeit: 40 Min.
(+ 8 Std. Kühlzeit)

Bei 40 Stangen pro Stück ca.:
690 kJ/165 kcal
17 g F/2 g EW/4 g KH

1 Vollmilch-Kuvertüre und 100 g Halbbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und erwärmen (Seite 23).

2 Inzwischen die Sahne mit Kokosmilch, Ingwer und Zimt aufkochen lassen. Kokosfett und Butter darin schmelzen.

3 Die Sahne-Mischung mit der Kuvertüre (beides handwarm) verrühren, abkühlen lassen und zugedeckt 6 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Dann die Masse mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, 70 g Kokosraspeln unterrühren.

5 Die Masse mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle zu Stangen aufspritzen. Diese in 4 cm lange Stücke schneiden und 2 Std. zugedeckt kühlen.

6 Die übrige Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und wieder erwärmen (Seite 23). Die Stangen in die Kuvertüre tauchen und auf ein Abtropfgitter setzen. Mit restlichen Kokosraspeln garnieren. Sobald die Kuvertüre beginnt fest zu werden, die Stangen auf Backpapier setzen. Kühl lagern.

TIP!

Um Trüffel-Stangen in verschiedenen Brauntönen zu erhalten, überziehen Sie einige mit Vollmilch-Kuvertüre, die übrigen mit der Kuvertüre-Mischung.

Amarena-Schoko-Kugeln

- Gut vorzubereiten
- Für Schoko-Freaks

Hier verbergen sich unter der Schoko-Hülle Amarenakirschen in saftiger Biskuitmasse. Das sieht besonders schön aus, wenn Stielkirschen verwendet werden.

Für 25-30 Kugeln:

50 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Eier
Salz
70 g Zucker
70 ml Amaretto
25-30 Amarenakirschen samt Sirup (aus dem Glas)
100 g Vollmilch-Schokolade
300 g Halbbitter-Kuvertüre
125 g Sahne
Butter für die Form

Zubereitungszeit: 2 1/2 Std.

Bei 25 Kugeln pro Stück ca.:
594 kJ/142 kcal
11 g F/3 g EW/12 g KH

1 Den Ofen auf 200° vorheizen. Für den Biskuit die Mandeln mit Mehl und Backpulver mischen. Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz und 3 EL Zucker steif schlagen. Eigelbe mit dem übrigen Zucker und 4 EL Amaretto dick-schaumig schlagen.

2 Die Mandelmischung und den Eischnee behutsam unter die Eigelbmasse heben. Eine Springform buttern. Die Masse in die Form füllen und im Ofen 15-20 Min. backen (Mitte, Umluft 180°).

3 Inzwischen die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei 70 ml Sirup auffangen. 3 EL davon mit dem übrigen Amaretto mischen.

4 Den Biskuit gleich nach dem Backen mit einem Holzstäbchen öfters einstechen und mit der Amaretto-Sirup-Mischung tränken. In der Form auskühlen lassen.

5 Biskuit aus der Form lösen und in kleine Stücke zupfen. Die Sahne leicht erwärmen. Schokolade und 100 g Kuvertüre in Stücke hacken und in der Sahne schmelzen lassen.

6 Schokoladensahne, übrigen Amarenasirup und Biskuitbrösel vermengen. Die Masse um die Amarenakirschen herum zu kleinen Kugeln formen. Diese 12 Std., am besten über Nacht zugedeckt kühl stellen.

7 Die übrige Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und wieder erwärmen (Seite 23). Die Amarena-Schoko-Kugeln in die Kuvertüre tauchen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Sobald die Kuvertüre fest zu werden beginnt, die Kugeln auf Backpapier setzen.

TIP!

Für Kinder können Sie Amaretto und Sirup durch Himbeersirup ersetzen und die Kugeln mit Rosinen füllen.

Im Bild oben und unten rechts:
Amarena-Schoko-Kugeln
Im Bild unten:
Kokos-Trüffel-Stangen





»Choc-mallows«

- Schmeckt Kindern
- Preiswert

Marshmallows mit Schokolade! Wenn die Masse beim Schmelzen klebrig wirkt – that's the way it is. Es werden trotzdem »crispy« Bonbons.

Für 40–50 Stück:

250 g Marshmallows
100 g Vollmilch-Schokolade
50 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Rice Crispies
Außerdem: bunte Papierförmchen

Zubereitungszeit: 30 Min.
(+ 12 Std. Kühlzeit)

Bei 50 Bonbons pro Stück ca.:
180 kJ/43 kcal
2 g F/0 g EW/7 g KH

1 Die Marshmallows hacken. Die Schokolade reiben. Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen.

2 Marshmallows, Schokolade und Vanillezucker unter Rühren in der Butter schmelzen lassen, so daß eine zähe, klebrige Masse entsteht. Die Rice Crispies einrühren.

3 Mit angefeuchteten Teelöffeln aus der Masse Bonbons formen und diese auf Backpapier setzen. Die Bonbons 12 Std. zugedeckt kühlen, am besten über Nacht. Dann in bunte Papierförmchen setzen.



Pischinger Minzecken

- Klassiker
- Gut vorzubereiten

Für 16–32 Stück:

125 g Zartbitter-Schokolade
125 g weiche Butter
125 g Puderzucker
3 Eigelb
2 EL reines Kakaopulver
3–5 Tropfen Minzöl (aus der Apotheke)
3 Karlsbader Oblaten
200 g Halbbitter-Kuvertüre
16–32 Schokoblätter zum Garnieren (Seite 28)

Zubereitungszeit: 30 Min.
(+ 12 Std. Kühlzeit)
Bei 32 Minzecken pro Stück ca.:
443 kJ/106 kcal
9 g F/1 g EW/7 g KH

1 Die Schokolade fein reiben. Butter schaumig rühren, nach und nach

Puderzucker und Eigelbe unterrühren. Schokolade, Kakao und Minzöl unterziehen.

2 Jede Oblate mit einem Drittel der Masse bestreichen und aufeinander setzen, mit Klarsichtfolie abdecken und mit einem Topf Wasser beschweren. Das Ganze mindestens 12 Std. kühlen.

3 Kuvertüre schmelzen, abkühlen lassen und wieder erwärmen (Seite 23). Torte damit überziehen, 1 EL Kuvertüre zurückbehalten. Sobald der Kuvertüre-Überzug fest zu werden beginnt, Torte in 16 Stücke schneiden, diese nach Belieben quer halbieren. Schoko-Blätter mit restlicher flüssiger Kuvertüre auf die Minzecken kleben.



Schoko-Nuß-Pralinen

- Gelingt leicht
- Raffiniert

Für 30–40 Pralinen:

150 g Noisette-Schokolade
2 EL Waldhonig
250 gemahlene Haselnüsse
4 EL milder Sherry
(Amontillado; ersatzweise Wasser)
100 g Krokantstreusel
300 g Vollmilch-Kuvertüre
Puderzucker zum Ausrollen

Zubereitungszeit: 45 Min.
(+ 2 Std. Kühlzeit)

Bei 40 Pralinen pro Stück ca.:
481 kJ/115 kcal
9 g F/2 g EW/9 g KH

1 Die Schokolade hacken und mit dem Honig und den Haselnüssen vermischen. Die Masse bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Schokolade

geschmolzen ist und sich alles vermischt hat.

2 Den Topf vom Herd ziehen und den Sherry unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann 80 g Krokant untermengen.

3 Die Masse auf einem mit Puderzucker bestreuten Blech gut daumendick ausrollen und 2 Std. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

4 Die ausgerollte Masse in 2 x 3 cm große Stücke schneiden. Die Kuvertüre schmelzen, abkühlen und wieder erwärmen (Seite 23). Die Pralinen damit überziehen, auf ein Abtropfgitter setzen und mit den übrigen Krokantstreuseln verzieren.



»Kartrüffel«

- Raffiniert
- Für Schoko-Freaks

Schokotrüffel auf der Basis von Kartoffeln – etwas ganz Feines!

Für 30–40 Stück:

250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
Salz
350 g Vollmilch-Kuvertüre
100 g Butter
120 g gehackte Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Lebkuchengewürz
Puderzucker zum Garnieren

Zubereitungszeit: 45 Min.
(+ 2 Std. Kühlzeit)

Bei 40 Trüffeln pro Stück ca.:
368 kJ/88 kcal
9 g F/2 g EW/4 g KH

1 Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 20–25 Min. bißfest kochen. Inzwischen die

Kuvertüre fein hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen (Seite 23).

2 Die gegarten Kartoffeln abgießen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken oder sehr fein stampfen. Den Kartoffelschnee lauwarm mit der warmen Schoko-Masse gründlich verrühren. Mandeln, Vanillezucker sowie das Lebkuchengewürz unterrühren.

3 Die Masse abkühlen lassen und zugedeckt 2 Std. in den Kühlschrank stellen, danach nochmals durchkneten. Aus der Masse kleine Kugeln formen und in Puderzucker wenden. Die »Kartrüffel« gut gekühlt servieren und aufbewahren.

Chocolate-Chip-Cookies

- Schmeckt Kindern
- Gelingt leicht

Für etwa 50 Stück:

170 g Zartbitter-Schokolade
150 g Pekannußkerne
1/2 unbehandelte Orange
180 g weiche Butter
180 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver
Salz
Außerdem: Backpapier

Zubereitungszeit: 50 Min.
(+ 12 Std. Kühlzeit)

Pro Stück ca.: 305 kJ/73 kcal
4 g F/1 g EW/8 g KH

1 100 g Schokolade in 5 mm kleine Stückchen schneiden. Die Nüsse grob hacken. Die Orange heiß abwaschen und die Schale dünn abreiben.

2 Die übrige Schokolade im Wasserbad schmelzen (Seite 23). Die Butter schaumig rühren, dann nach und nach Zucker, Ei und Orangenschale dazugeben und so langeiterrühren, bis der Zucker fast gelöst ist.

3 Das Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen, zur Hälfte über die Buttermasse sieben und mit der flüssigen Schokolade untermengen. Die übrige

Mehlmischung mit den Schoko-Stückchen und den Nüssen mit einem Holzlöffeliterrühren.

4 Den Backofen auf 160° vorheizen. Mit einem Teelöffel in 4 cm Abstand Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und die Cookies jeweils etwa 20 Min. backen (Mitte, Umluft 140°). Auf dem Blech ausdampfen und 12 Std., am besten über Nacht auf Gittern auskühlen lassen.

VARIANTE

Nehmen Sie Erd- statt Pekannüsse, ersetzen Sie 60 g Butter durch Erdnußbutter und den weißen Zucker durch braunen, geben Sie außerdem noch 2 EL reines Kakaopulver extra ins Mehl – auch diese Cooky-Variante schmeckt »very american«.

TIP!

Sie können diese ur-amerikanischen Plätzchen auch mit fertigen »Chocolate chips« oder Schokoraspeln aus dem Supermarkt zubereiten. Der wahre Genießer greift aber zur Lieblingsschokolade und schneidet sie passend zu.

Weißer Schoko-Makronen

- Raffiniert
- Für Geübte

Für etwa 50 Stück:

200 g Walnußkerne
150 g weiße Schokolade
3 Eiweiß
Salz
200 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Tropfen Rum-Aroma
etwa 50 Backoblaten (Ø 40 mm)
50 g Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitungszeit: 1 Std.
(+ 2 Tage Ruhezeit)

Pro Stück ca.: 272 kJ/65 kcal
4 g F/1 g EW/7 g KH

1 Die Walnußkerne nicht zu fein hacken, in einer Pfanne ohne Fett etwas anrösten und abkühlen lassen. Die Schokolade grob raspeln.

2 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dann nach und nach Puder- und Vanillezucker einrieseln lassen, bis ein glänzender, schnittfester Eischnee entstanden ist.

3 Den Ofen auf 140° vorheizen. Walnüsse und Schokoladeraspeln mit dem Rum-Aroma unter den Eischnee heben. Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln aus der Masse kleine Häufchen formen und auf die Oblaten

setzen, diese auf ein Backblech setzen.

4 Die Makronen im heißen Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) 25–30 Min. trocknen lassen, so daß sie im Inneren noch etwas feucht sind.

5 Die Makronen auf Backgitter setzen und noch 2 Tage lang an der Luft trocknen lassen. Dann die Kuvertüre schmelzen, abkühlen und wieder erwärmen (Seite 23), in ein Pergamenttütchen füllen (Seite 28) und über die Makronen spritzen. Die fertigen Makronen luftdicht aufbewahren.

Im Bild oben:
Chocolate-Chip-Cookies
Im Bild unten:
Weiße Schoko-Makronen





Peanut-Brownies

- Schmeckt Kindern
- Für Schoko-Freaks

Nicht nur in den USA liebt man diese kleinen Schoko-Küchlein, die ohne Treibmittel gebacken werden, damit sie so richtig schön kompakt und saftig sind. Erdnußbutter und Erdnüsse machen dabei den »American style« komplett.

Für 40 Stück:

150 g Halbbitter-
Kuvertüre
200 g Butter
6 Eier
400 g brauner Zucker
150 g Erdnußbutter
200 g Mehl
4 EL reines Kakaopulver
Salz
200 g Erdnußkerne
150 g Crème fraîche
Außerdem: Backpapier

Zubereitungszeit: 30 Min.
(+ 40 Min. Backzeit)

Pro Stück ca.: 853 kJ/240 kcal
14 g F/5 g EW/16 g KH

1 Die Kuvertüre fein hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen (Seite 23). Die Eier mit dem Zucker dick-schaumig schlagen.

2 Den Backofen auf 175° vorheizen. Schokoladenmasse, Eiercreme und Erdnußbutter mit dem Handrührgerät zu einer

glatten Masse aufschlagen.

3 Das Mehl mit dem Kakaopulver und 1 Prise Salz vermischen. Die Erdnußkerne grob hacken.

4 Mit einem Holzlöffel das Mehlgemisch mit der Crème fraîche und den Erdnüssen unter die Schokoladenmasse ziehen. Dabei nur so lange rühren, bis sich die Zutaten verbinden.

5 Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35–40 Minuten backen. Er sollte in der Mitte noch ein wenig feucht sein. An einem hineingesteckten Holzstäbchen dürfen allerdings keine Teigreste hängenbleiben.

6 Den gebackenen Teig auf ein Gitter ziehen, vom Papier befreien und völlig auskühlen lassen. Dann in 8 x 5 cm große Rechtecke schneiden und in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Chocolate-Muffins

- Schmeckt Kindern
- Für Schoko-Freaks

Muffins sind nicht zu süße amerikanische Kuchen, die frisch gebacken am besten schmecken. Auch in Europa haben sie bereits viele Fans. Diese Schoko-Muffins sind besonders »rich«, bieten also »Schokolade satt«.

Für 12 Muffins:

200 g Vollmilch-Schokolade
100 g Butter
200 ml Milch
1 Ei
100 g saure Sahne
250 g Mehl
1 EL Speisestärke
3 TL Backpulver
3 EL reines Kakaopulver
50 g brauner Zucker
Salz
Butter und brauner Zucker für die Form
Außerdem: 1 Muffin-Blech (siehe Tip)

Zubereitungszeit: 45 Min.

Pro Stück ca.: 904 kJ/216 kcal
15 g F/2 g EW/16 g KH

1 Die Schokolade in kleine Stückchen schneiden. Die Butter mit 30 g Schokolade im Wasserbad schmelzen (Seite 23). Die Milch mit Ei und saurer Sahne verquirlen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Mehl mit

Speisestärke, Backpulver, Kakao, Zucker und 1 Prise Salz vermischen. Mit einem Holzlöffel die Eiermilch, die flüssige Schokobutter und die übrigen Schokostückchen locker daruntermengen. Dabei nur so lange rühren, bis sich die Zutaten verbinden.

3 Das Muffin-Blech (siehe Tip) buttern und mit Zucker ausstreuen. Den Teig hineinfüllen und behutsam glattstreichen – die Vertiefungen sollten nicht ganz gefüllt sein.

4 Die Muffins im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20–25 Min. backen. 5 Min. in der Form ausdampfen lassen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

TIP!

Muffins werden in speziellen Blechen mit Vertiefungen gebacken. Dieses Rezept ist für ein Blech mit 12 etwa 100 ml fassende Förmchen gedacht. Ersatzweise können Sie passende Backförmchen oder Tassen verwenden.



Cheese 'n' Chocolate

- Gut vorzubereiten
- Raffiniert

Für 1 Springform von 26 cm Ø:

Für den Teig:

250 g Madeleines
(Fertiggebäck)
80 g Butter
4 EL reines Kakaopulver
Butter für die Form

Für die Quarkmasse:

300 g weiße Kuvertüre
1 Vanilleschote
70 g Sahne
500 g Magerquark
120 g Zucker

3 Eier • 1 Eigelb

Für die Glasur:

170 g Halbbitter-Kuvertüre
150 g Sahne • 20 g Butter
1 TL Zucker

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.
(+ 1 1/2 Std. Backzeit
+ 15 Std. Kühlzeit)

Bei 16 Stücken pro Stück ca.:
1610 kJ/385 kcal
27 g F/10 g EW/32 g KH

1 Madeleines mit der Küchenmaschine fein zerbröseln. Butter schmelzen lassen, Kakao einrühren und mit Bröseln mischen. Form buttern. Teig einfüllen.

2 Weiße Kuvertüre hacken. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit der Sahne erhitzen, Schote entfernen. Die Kuvertüre in der Sahne schmelzen.

3 Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech einen Fingerbreit mit heißem Wasser füllen und auf der untersten Schiene in den Ofen schieben.

4 Quark mit Zucker 5 Min. aufschlagen. Eier und Eigelb hineinrühren. Zum Schluß die hand-warme Schokoladensahne einrühren und alles in der Form glattstreichen.

5 Die Form auf einem Gitter im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen. Die Hitze auf 140° (Umluft 120°) reduzieren und den Kuchen 1 1/4 Std. stocken lassen.

6 Den Kuchen im ausgeschalteten Ofen 2 Std. ruhen lassen, herausnehmen, abkühlen lassen und 12 Std., am besten über Nacht zugedeckt kühlen.

7 Für die Glasur die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen (Seite 23). Sahne mit Butter und Zucker erhitzen und mit der Kuvertüre verrühren. Die Glasur etwas abkühlen lassen und den Kuchen damit glatt bestreichen, 1 Std. kühlen und aus der Springform lösen.

Rosenkuchen mit Schokolade

- Schmeckt Kindern
- Für Schoko-Freaks

Für 1 Springform von 26 cm Ø:

100 g Sultaninen
500 g Mehl
20 g frische Hefe
1/4 l lauwarme Milch
60 g Zucker
2 Eigelb
80 g weiche Butter
200 g Halbbitter-Kuvertüre
50 g Butter
80 g Marzipanrohmasse
Mehl zum Ausrollen
Butter für die Form

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std.
(+ 45 Min. Backzeit)

Bei 16 Stücken pro Stück ca.:
1306 kJ/312 kcal
16 g F/6 g EW/38 g KH

1 Die Sultaninen waschen und in 100 ml heißem Wasser 1 Std. einweichen.

2 Inzwischen das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und die Hefe hineinbröseln. Mit etwas Milch und wenig Mehl sowie 1 EL Zucker zum Vorteig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort zu doppelter Größe aufgehen lassen.

3 Den Vorteig mit dem restlichen Mehl und Zucker sowie der restlichen

Milch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen nochmals 30 Min. gehen lassen.

4 150 g Kuvertüre hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen (Seite 23). Das Marzipan zerkrümeln und mit der Schoko-Masse glattrühren.



5 Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Fläche zu einem 40 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Mit der Schoko-Masse bestreichen, mit den abgetropften Sultaninen bestreuen und von der Längsseite her einrollen.



6 Die Teigrolle in 16 Stücke schneiden. Die Springform buttern und die Teigrosen hineinsetzen. Nochmals 15 Min. gehen lassen.

7 Den Rosenkuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30–40 Minuten backen. 5 Min. in der Form ausdampfen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Gitter völlig abkühlen lassen.



Im Bild oben:
Rosenkuchen mit
Schokolade
Im Bild unten:
Cheese 'n' Chocolate

Donauwellen

- Schmeckt Kindern
- Für Schoko-Freaks

Bekannt ist der Klassiker auch unter dem Namen »Schneewittchenkuchen«, ist er doch weiß wie Schnee, rot wie Blut und schwarz wie Schokolade.

Für 1 Blech:

Für den Teig:

250 weiche Butter
250 g Zucker
4 Eier • 500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 EL reines Kakaopulver
2 EL Milch

Für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen
ohne Steine (680 g)
1/2 l Milch
1 Päckchen Puddingpulver
Vanillegeschmack
250 g weiche Butter
4 EL Puderzucker
150 g Halbbitter-
Kuvertüre
20 g Kokosfett
Außerdem: Backpapier

Zubereitungszeit: 90 Min.
(+ 2 Std. Kühlzeit)

Bei 16 Stücken pro Stück ca.:
2405 kJ/575 kcal
36 g F/9 g EW/51 g KH

1 Für den Teig die Butter schaumig rühren, dann nach und nach Zucker und Eier abwechselnd darunterschlagen.

2 Mehl mit Backpulver mischen und zur Hälfte unter die Buttermasse

kneten, den Rest mit einem Holzlöffel untermengen. Den Teig halbieren und eine Hälfte mit Kakao und Milch vermengen.

3 Den Ofen auf 175° vorheizen. Den hellen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Dunklen Teig darauf streichen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

4 Den Boden im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Kurz ausdampfen lassen, auf ein Gitter ziehen und völlig auskühlen lassen.

5 Für die Creme 4 EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Übrige Milch aufkochen, das Pulver einrühren und aufkochen. Alles abkühlen lassen, dabei öfters rühren, damit sich keine Haut bildet.

6 Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren, dann den Pudding darunterrühren. Die Creme glatt auf den Kuchenboden streichen. Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit nach Belieben garnieren. 2 Std. kühl stellen.

Sachertorte

- Für Schoko-Freaks
- Klassiker

Für 1 Springform von 24 cm Ø:

Für den Teig:

200 g Halbbitter-
Kuvertüre
10 Eier
150 g Zucker
200 g weiche Butter
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Semmelbrösel
3 EL Mehl

Für Überzug und Glasur:

200 g Aprikosenmarmelade
150 g Halbbitter-
Kuvertüre
200 g Zucker
Butter für die Form

Zubereitungszeit: 1 Std.
(+ 1 Std. Backzeit
+ 12 Std. Ruhezeit)

Bei 16 Stücken pro Stück ca.:
1928 kJ/461 kcal
30 g F/11 g EW/45 g KH

1 Für den Teig die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen (Seite 23). Die Eier trennen. Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Butter mit Puder- und Vanillezucker schaumig rühren, dann nach und nach die Eigelbe unterschlagen. Brösel und Mehl mischen.

2 Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Kuvertüre unter die Buttermasse ziehen. Ein Drittel des Eischnees in die Masse ein-

rühren, den Rest samt Bröselmischung unterheben.

3 Die Springform buttern. Den Teig in der Form glattstreichen und 15 Min. im Ofen backen (Mitte, Umluft 180°). Dann die Hitze auf 175° (Umluft 160°) reduzieren und die Torte weitere 45 Min. backen. 12 Std., am besten über Nacht in der Form auskühlen lassen und dann auf ein Gitter stürzen.

4 Für den Überzug die Marmelade erhitzen und die Torte damit rundum bestreichen. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen (Seite 23). Den Zucker mit 1/8 l Wasser 5 Min. kochen lassen. Die Zuckerlösung abkühlen lassen und lauwarm mit der Kuvertüre glattrühren. Die Glasur erst abkühlen lassen und wieder erwärmen (Seite 23). Die Sachertorte damit glatt überziehen. Mit »Schlag« (ungesüßter Schlagsahne) servieren.

Im Bild oben: Donauwellen
Im Bild unten: Sachertorte





Damentorte

- Raffiniert
- Gelingt leicht

**Für 1 Springform
von 26 cm Ø:**

Für den Teig:

100 g Zartbitter-
Schokolade
4 Eier • 70 g Zucker
50 g weiche Butter
120 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl

Butter für die Form

Für Belag und Creme:

1 große Mango
1 Päckchen heller
Tortenguß
100 ml Maracuja-Nektar
5 EL Weißwein
2 EL Puderzucker
400 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif
1 EL reines Kakaopulver
6 EL Eierlikör

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.
(+ 1 Std. Kühlzeit)

Bei 16 Stücken pro Stück ca.:
1259 kJ/301 kcal
24 g F/7 g EW/13 g KH

1 Den Ofen auf 175° vorheizen. Die Schokolade reiben. Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, dann nach und nach 3 EL Zucker einrieseln lassen. Die Butter schaumig rühren, Eigelbe und übrigen Zucker nach und nach unterrühren.

2 Eischnee, Mandeln, Mehl und geriebene Schokolade unter die

Eigelbmasse heben. Die Springform buttern. Die Ei-Schokoladenmasse in die Form streichen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 50–55 Min. backen. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Den Boden wieder in die Springform setzen. Mango schälen, das Fleisch würfeln und auf dem Tortenboden verteilen. Den Tortenguß mit 100 ml Wasser, Nektar, Wein und 1 EL Puderzucker nach Packungsanleitung zubereiten und über die Mangostücke gießen.

4 Sahne mit Vanillezucker, übrigem Puderzucker und Sahnesteif schlagen. Die Hälfte der Sahne mit Kakaopulver mischen. Weiße und dunkle Sahne miteinander vermengen, so daß die Sahne marmoriert ist.

5 Sahne mit dem Eßlöffel auf die Torte steichen, dabei kleine Vertiefungen schaffen. Diese mit Eierlikör füllen und die Torte zugedeckt 1 Std. kühlen. Zum Servieren die Torte aus der Form lösen.

Herrentorte

- Für Geübte
- Gut vorzubereiten

**Für 1 Springform
von 26 cm Ø:**

Für den Teig:

150 g Halbbitter-
Kuvertüre
6 Eier

200 g Puderzucker
130 g weiche Butter
130 g Mehl

Für Sirup und Creme:

1 unbehandelte Orange
250 g Sahne
1 TL Instant-Espressopulver
120 g Butter
50 g Kokosfett
300 g Halbbitter-
Kuvertüre
200 g Vollmilch-Kuvertüre
150 ml Whisky
1/8 l Rotwein
50 g Zucker

Außerdem:

Butter für die Form
Schokoröllchen zum
Dekorieren (Seite 27)

Zubereitungszeit: 2 1/2 Std.
(+ 12 Std. Ruhezeit
+ 7 Std. Kühlzeit)

Bei 16 Stücken pro Stück ca.:
2330 kJ/557 kcal
43 g F/9 g EW/31 g KH

1 Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen (Seite 23). Eier trennen. Eiweiße mit 150 g Puderzucker steif schlagen. Butter schaumig rühren, dabei nach und nach übrigen Puderzucker und Eigelbe zugeben. Die Kuvertüre unterziehen.

2 Den Ofen auf 190° vorheizen. Den Eischnee mit dem Mehl unter die Schoko-Masse heben. Die Springform buttern. Den Teig in die Form geben und 50–55 Min. backen (Mitte, Umluft 170°). 12 Std., am besten über Nacht auskühlen lassen und dann stürzen.

3 Für die Creme die Orange dünn abreiben. Sahne mit Orangenschale, Kaffeepulver, Butter und Kokosfett erhitzen und darin beide Kuvertüre-sorten schmelzen. 100 ml Whisky einrühren und alles 4 Std. kühlen.

4 Die Orange auspressen. Saft mit Rotwein, Zucker und übrigem Whisky verrühren und erhitzen. Den Kuchen waagrecht in drei Böden schneiden, die Böden mit heißem Saft-Rotwein-Sirup beträufeln.

5 Die gekühlte Creme schaumig aufschlagen und je ein Viertel auf die Böden streichen. Die Böden zur Torte zusammensetzen. Mit der übrigen Creme einstreichen und mit Schokoröllchen dekorieren. 3 Std. kühlen.



Echte Trinkschokolade

- Schmeckt Kindern
- Klassiker

Zwischen dem aus Milch und Instant-Kakao gerührten Schoko-Trunk und der Trinkschokolade liegen Welten – in der Zubereitung wie im Geschmack. Aber lesen und schmecken Sie selbst:

Für 4 Tassen:

120 g Zartbitter-Schokolade
900 ml Milch
Salz
1 EL Zucker
2 TL Schokoladestreusel
(Seite 26)

Zubereitungszeit: 5 Min.

Pro Portion ca.:
2054 kJ/491 kcal
24 g F/7 g EW/25 g KH

- 1 Die Schokolade fein reiben und in 100 ml heißem Wasser glattrühren.
- 2 Die Milch mit 1 Prise Salz erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Die gelöste Schokolade und den Zucker einrühren. Topf vom Herd ziehen und den Inhalt mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen.
- 3 Die Trinkschokolade in vorgewärmte Tassen füllen, mit Schokostreusen bestreuen und sofort servieren.

VARIANTEN

Für eine Punsch-Schokolade die Milch mit je 2 Msp. Zitronen- und Orangenschale erhitzen, außer Schokolade und Zucker auch 6 EL Rum dazugeben, das Ganze mit Ingwerpulver abschmecken. Russische Schokolade wird mit 6 EL Cognac oder Weinbrand angereichert.

Für eine italienische Schokolade gießen Sie noch einen kleinen, starken Espresso und 1 EL Amaretto in jede Tasse. Für Eisschokolade die heiße Trinkschokolade mit 4 EL geschlagener Sahne schaumig rühren und in hohe Gläser mit je 2 Kugeln Vanilleeis gießen.

Xocolatl

- Für Schoko-Freaks
- Raffiniert

Ein erfrischender Cocktail mit Kakao und ohne Alkohol.

Für 4 Gläser:

100 ml Kakao (siehe Tip)
1 unbehandelte Orange
4 Stück Würfelzucker
4 Msp. Zimt
4 Spritzer Angostura
1 EL gehackte Minze
4 Tassen heißer Espresso
2 TL reines Kakaopulver
400 ml Ginger Ale

Zubereitungszeit: 5 Min.
(+ 10–12 Std. Gefrierzeit)

Pro Portion ca.:
519 kJ/124 kcal
2 g F/2 g EW/24 g KH

- 1 Den Kakao in einen Eiswürfelbehälter füllen und gefrieren lassen. Dann die Orange heiß abwaschen und mit Würfelzucker abreiben. Den Saft auspressen.
- 2 In jedes Glas 1 Stück Würfelzucker, 1 Msp. Zimt, 1 Spritzer Angostura und etwas Minze geben. Je 1 Tasse Espresso dazugießen und alles verrühren.
- 3 Schoko-Eiswürfel, Orangensaft und Ginger Ale in den Gläsern verteilen. Xocolatl mit Strohalm servieren.

VARIANTE

Wer auf Alkohol nicht verzichten möchte, genießt je nach Geschmack den Xocolatl mit 1–2 cl braunem Rum.

TIP!

Wenn's schnell gehen soll, können Sie den Kakao aus Instantpulver und Milch zubereiten. Für 100 ml echten Kakao 5 g reines Kakaopulver, 5 g Zucker und 2 EL lauwarme Milch glattrühren und dann mit 100 ml kochender Milch aufschlagen.

Choc Nog

- Raffiniert
- Gelingt leicht

Die Schoko-Version des klassischen Egg Nogs.

Für 1 Glas:

1–2 TL reines Kakaopulver
150 ml kalte Milch
1 EL Honig
1 ganz frisches Eigelb
100 ml weißer Rum
2 Eiswürfel
Kakaopulver zum Bestreuen
Minzeblätter zum Dekorieren
Außerdem: Shaker

Zubereitungszeit: 5 Min.
(+ 15–30 Min. Kühlzeit)

Pro Portion ca.: 2317 kJ/554 kcal
10 g F/6 g EW/24 g KH

1 Kakaopulver mit 2 EL Milch und Honig so lange unter Rühren erhitzen, bis sich der Honig aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

2 Den Kakaosirup mit übriger Milch, Eigelb, Rum und Eiswürfeln in einen Shaker geben, kräftig schütteln und in ein bauchiges Glas abseihen. Mit Kakaopulver bestreuen, nach Belieben mit Minzeblättern dekorieren.

Im Bild vorne:
Echte Trinkschokolade
Im Bild Mitte: Chog Nog
Im Bild hinten: Xocolatl





Schokoladen-Sabayon

- Für Geübt
- Preiswert

Diese schaumige Schokoladensauce paßt sehr gut zu Eis oder Frittiertem wie den Krapfen auf Seite 43. Weitere Rezepte für Schokoladensaucen finden Sie auf Seite 30/31.

Für 4–6 Portionen:

50 g Puderzucker
150 g Sahne
50 ml Eierlikör
3 EL reines Kakaopulver
1/2 TL Speisestärke
(siehe Tip)
2 Eigelb
1 Ei

Zubereitungszeit: 20 Min.

Bei 6 Portionen pro Portion ca.:
627 kJ/150 kcal
8 g F/4 g EW/13 g KH

1 Den Puderzucker in einem Topf erhitzen und karamelisieren lassen. Mit der Sahne ablöschen und unter Rühren so lange kochen, bis sich der Karamel gelöst hat.

2 Den Eierlikör mit dem Kakaopulver und der Stärke vermischen und in die heiße Karamelsahne rühren, bis sich der Kakao ganz aufgelöst hat.

3 Die Eigelbe mit dem Ei in einer Edelstahlschüssel dick-schaumig schlagen. Die Sahnemischung dazu-

rühren. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät aufschlagen, bis eine gebundene, luftige Sabayon entsteht.

4 Die Schüssel mit der Sabayon in Eiswasser setzen und kalt rühren, jedoch nicht mehr schlagen.

VARIANTE

Für weiße Schokoladen-Sabayon 40 g weiße Schokolade in 100 g heißer Sahne und 50 ml heißer Milch schmelzen lassen, dann 50 ml Eierlikör mit 1/2 TL Stärke einrühren. 2 Eigelbe und 1 Ei mit 50 g Zucker cremig rühren und mit der Schoko-Sahne wie oben zur Sabayon aufschlagen.

TIP!

Sie können die Sabayon auch gleich heiß genießen – dann können Sie auf die Speisestärke verzichten, da diese nur auf längere Zeit die Bindung unterstützen soll.

Mole negro

- Für Schoko-Freaks
- Klassiker

Zum Schluß ein Schokoladenrezept aus Mexiko. Dort hat man Schokolade ursprünglich nur als Gewürz für pikante Speisen verwendet. Das Rezept für die echte »schwarze Sauce« ist sehr aufwendig. Hier eine einfache Version, um es den Mutigen nicht noch schwerer zu machen. Die Mole negro paßt gut als Dip zu Taco-Chips. Und wenn Sie sie mit etwas mehr Brühe zubereiten, eignet sie sich auch als Sauce für Trutzhahnbraten oder Hähnchen.

Für 4–6 Portionen:

4 rote Chilischoten
1 EL Sesamsamen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 g Taco-Chips
2 EL geröstete Erdnußkerne
2 EL Sultaninen
50 g Schweineschmalz
50 g Zartbitter-Schokolade
200 ml Hühnerbrühe (frisch oder Fertigprodukt)
gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: 1 Std.

Bei 6 Portionen pro Portion ca.:
1145 kJ/273 kcal
19 g F/7 g EW/23 g KH

1 Die Chilischoten putzen, entkernen und

hacken. Die Kerne mit dem Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

2 Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Chips etwas zerstoßen, die Erdnußkerne grob hacken. Die Sultaninen in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen.

3 Das Schweineschmalz erhitzen und darin die Chilischoten und -kerne mit Sesam, Zwiebeln, Knoblauch, Chips, Erdnüssen und Sultaninen 5 Min. dünsten.

4 Die Mischung etwas abkühlen lassen. Inzwischen die Schokolade reiben und in der Mischung schmelzen. Alles mit der Hühnerbrühe im Mixer pürieren und mit 1 Prise Zimt abschmecken.

5 Die Sauce noch 20 Min. unter Rühren köcheln lassen, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Falls nötig, noch etwas Brühe dazugeben, so daß die Mole sämige Konsistenz hat.



A
 Amarenakirschen:
 Amarena-Schoko-
 Kugeln 44
 Amarena-Schoko-
 Kugeln 44
 Amaretto: Amarena-
 Schoko-Kugeln 44
 Amerikanische Schoko-
 ladensauce (Grund-
 rezept) 30
 Angostura: Xocolatl 58
 Aprikosenmarmelade:
 Sachertorte 54

B
 Bananen-Schoko-
 Krapfen 43
 Birnen: Schokospätzle
 mit Birnen 42
Biskuit
 Kakaobiskuit
 (Grundrezept) 32
 Schokoladen-Mandel-
 Biskuit (Grundrezept) 32
 Bitter-Schokolade
 (Warenkunde) 20
 Blitzkonfekt 34

Bonbons
 »Chocmallows« 46
 Schoko-Bonbons 35
 Brownies: Peanut-
 Brownies 50

C
 Canache-Glasur
 (Grundrezept) 33
 Cheese'n'Chocolate 52
 Chilischoten:
 Mole negro 61
 Choc Nog 59
 »Chocmallows« 46
 Chocolate-Chip-
 Cookies 48
 Chocolate-Muffins 51
 Crème fraîche: Peanut-
 Brownies 50

D
 Damentorte 56
 Donauwellen 54
 Dunkle Schokolade
 (Warenkunde) 20

E
 Echte Trinkschokolade 58
 Eierlikör: Schokoladen-
 Sabayon 60
 Eis: Schokoladeneis 40
 Eiskonfekt
 (selbstgemacht) 35
 Eiskonfekt (Waren-
 kunde) 21
 Eisschokolade
 (Variante) 58
 Erdnußbutter: Peanut-
 Brownies 50
Erdnüsse
 Chocolate-Chip-Cookies
 (Variante) 48
 Mole negro 61
 Peanut-Brownies 50

Impressum

© 1998 Gräfe und Unzer Verlag GmbH, München.
 Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugs-
 weise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fern-
 sehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger
 und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit
 schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Redaktion: Christine Wehling
 Lektorat: Susanne Bodensteiner
 Layout, Typographie und Umschlaggestaltung:
 Heinz Kraxenberger
 Satz und Herstellung: BuchHaus Robert Gigler GmbH
 Produktion: Helmut Giersberg
 Fotos: Odette Teubner Rezeptfotos und S. 7, 15, 20/21,
 29 (Kakaodekorationen), 35; Teubner Archiv S. 4, 10/11,
 11, 16 (Schokotaler), 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29
 (Schoko-Blätter); Info-Zentrum Schokolade S. 8, 9, 13,
 16 (flüssige Schokolade); Kraft Jacobs Suchard S. 5, 6,
 12, 18, 19, 34
 Reproduktion: PHG Lithos, Martinsried
 Druck: Appl, Wemding
 Bindung: Sellier, Freising
 ISBN 3-7742-2569-9

Auflage	5.	4.	3.	2.	1.
Jahr	02	01	2000	99	98

Der Verlag und die Redaktion danken der Firma Kraft
 Jacobs Suchard und dem Info-Zentrum Schokolade für
 die freundliche Unterstützung.

Sebastian Dickhaut

ist im Zeichen der Schokolade geboren – denn exakt
 444 Jahre vor seinem Geburtsdatum kostete der erste
 Europäer den Kakao der Azteken. Der gelernte Koch ar-
 beitete jahrelang in den Küchen gehobener Restau-
 rants, bevor er sich dem Journalismus zuwandte. Heute
 lebt der bekennende Schoko-Freak und Autor zahlrei-
 cher Kochbücher als freier Journalist in München.

Odette Teubner

wuchs bereits zwischen Kameras, Scheinwerfern und
 Versuchsküche auf. Ausgebildet wurde sie durch ihren
 Vater, den bekannten Food-Fotografen Christian Teub-
 ner. Nach einem kurzen Ausflug in die Modelfotografie
 kehrte sie in die Foodbranche zurück und hat seitdem
 das seltene Glück, Beruf und Hobby zu vereinen.

E

Herrentorte 57
 Schokoladeneis 40
 Xocolatl 58

Französische Schoko-
 törtchen 37
 Frischkäse: Schokoladen-
 eis 40

Ginger Ale: Xocolatl 58

G

Glaser
 Canache-Glaser
 (Grundrezept) 33
 Sacherglaser
 (Grundrezept) 33

H

Haselnüsse
 Mohr im Hemd 38
 Schoko-Nuß-Prälinen 47
 Hefe: Rosenkuchen mit
 Schokolade 52
 Helle Schokolade
 (Warenkunde) 20
 Herrentorte 57
 Hühnerbrühe:
 Mole negro 61

Italienische Trink-
 schokolade (Variante) 58

K

Kakao (Historie) 4
 Kakaobiskuit
 (Grundrezept) 32
 Kakaobohne
 (Inhaltsstoffe) 9
 Kakaobau und -ernte 8
 Kakaopannkuchen 34
 Kakaopulver
 (Herstellung) 10
 Kakaosahne 34
 Kakao- und Schokoladen-
 herstellung (Über-
 sicht) 17
 »Kartrüffel« 47
 Kokos-Trüffel-Stangen 44

K

Konfekt
 Blitzkonfekt 34
 Kokos-Trüffel-
 Stangen 44
 »Kartrüffel« 47
 Schoko-Nuß-Prälinen 47
 Krapfen: Bananen-Schoko-
 Krapfen 43
 Kuvertüre
 (Warenkunde) 20

M

Madeleines: Cheese 'n'
 Chocolate 52
 Magerquark: Cheese 'n'
 Chocolate 52
 Makronen: Weiße Schoko-
 Makronen 48

M

Mandeln
 Amarena-Schoko-
 Kugeln 44
 Damentorte 56
 Mango: Damentorte 56

M

Maracuja-Nektar:
 Damentorte 56
 Marshmallows:
 »Chocmallows« 46
 Marzipan: Rosenkuchen
 mit Schokolade 52
 Minzöl: Pischinger
 Minzecken 46
 Mohr im Hemd 38
 Mole negro 61
 Mousse au chocolat 40
 Muffins: Chocolate-
 Muffins 51

O

Oblaten
 Pischinger Minzecken 46
 Weiße Schoko-
 Makronen 48

P

Peanut-Brownies 50
 Pekannüsse: Chocolate-
 Chip-Cookies 48
 Pischinger Minzecken 46

P

Prälinen
 Blitzkonfekt 34
 Kokos-Trüffel-
 Stangen 44
 »Kartrüffel« 47
 Schoko-Nuß-Prälinen 47

P

Pudding
 Donauwellen 54
 Mohr im Hemd 38
 Punsch-Trinkschokolade
 (Variante) 58

Q

Quark: Cheese 'n'
 Chocolate 52

R

Rosenkuchen mit
 Schokolade 52
 Rotwein: Herrentorte 57
 Rum: Choc Nog 59
 Russische Trinkschokolade
 (Variante) 58

S

Sacherglaser
 (Grundrezept) 33
 Sachertorte 54
 Sauerkirschen:
 Donauwellen 54
 Saure Sahne: Chocolate-
 Muffins 51
 Schmankerl-Creme 36
 Schneewittchenkuchen
 (Donauwellen) 54
 Schokoblätter selbst-
 gemacht 28
 Schoko-Bonbons 35
 Schokohäufchen 34
 Schokolade (Historie) 12
 Schokolade (Inhalts-
 stoffe) 15
 Schokolade
 (Warenkunde) 20
 Schokolade richtig
 aufbewahren 19
 Schokolade temperieren
 (Küchenpraxis) 23

Schokoladen-Buttercreme
(Grundrezept) 33
Schokoladeneis »American
style« 40
Schokoladenfondue
(Grundrezept) 31
Schokoladenherstellung 16
Schokoladen-Mandel-
Biskuit (Grundrezept) 32
Schokoladenornamente
selbstgemacht 28
Schokoladen-Sabayon 60
Schokoladensahne 34
Schokoladensauce
Amerikanische Schoko-
ladensauce (Grund-
rezept) 30
Mole negro 61
Sahnige Schokoladen-
sauce (Grundrezept) 30
Schokoladen-
Sabayon 60
Wiener Schokoladen-
sauce (Grundrezept) 31
Schokoladensoufflé 38
Schokoladenspäne
selbstgemacht 26
Schokoladensplitter
selbstgemacht 26
Schokoladentöpfchen 36
Schokoladestreusel
selbstgemacht 26
Schoko-Makronen: Weiße
Schoko-Makronen 48
Schoko-Nuß-Pralinen 47
Schokoröllchen selbst-
gemacht 26
Schokospätzle
mit Birnen 42
Schokotäfelchen selbst-
gemacht 26
Schokotörtchen:
Französische Schoko-
törtchen 37

Sherry: Schoko-Nuß-
Pralinen 47

Soufflé: Schokoladen-
soufflé 38

Spätzle: Schokospätzle
mit Birnen 42

Sultaninen

Mole negro 61
Rosenkuchen mit
Schokolade 52

T

Taco-Chips: Mole negro 61
Tafelschokolade
selbstgemacht 34

Torte

Damentorte 56
Herrentorte 57
Sachertorte 54

Trinkschokolade: Echte
Trinkschokolade 58

Trüffel

Kartrüffel 47
Kokos-Trüffel-
Stangen 44

V

Vollmilch-Schokolade
(Warenkunde) 20

W

Walnüsse: Weiße Schoko-
Makronen 48
Weiße Schokolade
(Warenkunde) 20

Weiße Schoko-
Makronen 48

Whisky: Herrentorte 57

Wiener Schokoladensauce
(Grundrezept) 31

X

Xocolatl 58

Z

Zartbitter-Schokolade
(Warenkunde) 20

GASHERD- TEMPERATUREN

Die Temperaturstufen
bei Gasherden variieren
von Hersteller zu Her-
steller. Welche Stufe
Ihres Herdes der jeweils
angegebenen Tempe-
ratur entspricht, ent-
nehmen Sie bitte der
Gebrauchsanweisung.

ABKÜRZUNGEN

TL = Teelöffel
EL = Eßlöffel
Msp. = Messerspitze

kJ = Kilojoules
kcal = Kilokalorien
EW = Eiweiß
F = Fett
KH = Kohlenhydrate

Schokolade



Jedes Rezept mit
der praktischen
Schritt-für-Schritt
Anleitung und von
GU doppelt geprüft!

GU KüchenRatgeber

- Das Buch für alle Schokoladenfans!
- Kompakt und umfassend beschrieben: die Geschichte und Herstellung des Kakaos bis zur Schokolade
- Alles über die verschiedenen Schokoladensorten und ihre Verwendung
- Mit vielen Fotos: Handhabung von Schokolade, Kakao und Kuvertüre in der Küche
- Mit 33 verführerischen klassischen oder raffinierten Schokorezepten
- Alle Rezepte auf einen Blick – dank des übersichtlichen Rezept-Wegweisers!

ISBN 3-7742-2569-9
DM 12.90



9 783774 225695

GU GRAFE
UND
UNZER