Cheesecake Tiramisu

Platzhalter für ein Foto

Rezept aus Alta Scuola di Cucina Kenwood 12/2017
und aus dem Italienischen übersetzt

für 4 -6 Personen

Zutaten:
Für die Mascarponecreme:
50 gr. Zucker
25 gr. Wasser
3 Eigelb
100 gr. frische Sahne
250 gr. Mascarpone
Für die Schokoladencreme:
50 gr. Zucker
25 gr. Wasser
3 Eigelb
200 gr. frische Sahne
130 gr. Bitterschokolade
Für den Zusammenbau:
300 gr. Löffelbiskuit
4 Scheiben Biskuitboden mit 8 cm Durchmesser
Dunkler Kakao
1 Glas gezuckerter Espresso
300 gr. frische Sahne

Zubereitung:
Auf einer Platte 4-6 Patisserieringe mit 8 cm Durchmesser aufstellen.

In die Mitte von jedem Ring eine Biskuitbodenscheibe legen und mit dem Espresso bepinseln.

Die Löffelbiskuits am Rand der Ringe verteilen, so dass sie alle nebeneinander stehen.

Mascarponecreme:
Mit dem Ballonschneebesen die Eigelb aufschlagen, bis das Volumen sich vergrößert hat und schön schaumig ist.
In eine Kasserolle Wasser und Zucker geben und die Temperatur auf 121 Grad bringen.
Diesen Sirup langsam in das Eigelb laufen lassen, während dessen weiter mit dem Ballonschneebesen rühren, bis zum vollständigen Erkalten der Masse.
Jetzt den Mascarpone mit dem Schneebesen einrühren, bis alles cremig ist. Dann die halb-geschlagene Sahne zufügen.
Diese Creme auf den Biskuitscheiben verteilen und zwei Stunden in Kühltruhe/Gefrierfach kühlstellen.

In der Zwischenzeit die Schokoladencreme zubereiten:
Eigelb in der Schüssel mit dem Ballonschneebesen aufschlagen.

In einer Kasserolle Wasser und Zucker zufügen und auf 121 Grad erhitzen.

Den Sirup nun wieder den Eigelb zugeben, wie es auch schon bei der Mascarponecreme gemacht wurde.

Die Sahne halb aufschlagen und im Kühlschrank kühl stellen.

Nun die Schokolade grob zerkleinert im Wasserbad schmelzen. Arbeitet ein Viertel der Sahne in der warmen Schokolade unter und mischt, bis die Masse glänzend und elastisch wird.

An diesem Punkt vorsichtig die Mischung aus Eigelb und Sirup zufügen.

Mischt jetzt die restliche Sahne vorsichtig der Mischung unter (in 2-3 Portionen), immer von unten nach oben mischend. Alles auf die Mascarponecreme laufen lassen, so dass die nächste Schicht entsteht und nun bitte die Ringe mit Füllung nochmals für zwei Stunden in die Kühltruhe/Gefrierfach geben.

Wenn ihr das Dessert serviert, schlagt die Sahne mit dem Ballonschneebesen auf. Entnehmt das Halbgefrorene aus dem

Gefrierschrank, entfernt vorsichtig die Ringe und verfolgständigt das Dessert indem ihr großzügig löffelweise Sahne verteilt und das Dessert mit Kakaopulver bestreut.

Cooking Chef / Cooking Chef Gourmet

(Bild Elvira Preiß)
(Bild Margit Fabian)

Kenwood Cooking Chef
Kenwood Cooking Chef Gourmet

180° C Höchsttemperatur
140° C Höchsttemperatur

gradgenau einstellbar
ca 2 gradgenau einstellbar

Temperatur läuft auch ohne Rührelement

10 Intervallstufen

3 Intervallsufen

1 – Dauerrühren

0 – Dauerrühren

2 – 5 sec

1 – 5 sec

3 – 30 sec

2 – 10 sec

3 – 20 sec
4 – 30 sec
5 – 40 sec
6 – 50 sec
7 – 1 Min
8 – 2 Min
9 – 5 Min

Timer 8 Stunden

Timer 3 Stunden

perfekt für Slow Cooking

mus für längere Zeit nachgestellt werden

Timer läuft nicht automatisch

Timer läuft automatisch mit

mit im normalen Betrieb

sobald man die Maschine startet

Aus / ein Schalter

immer Stand by

Temperatur wird beim Ausschalten

Temperatur muss manuell zurück

automatisch zurück gestellt

gestellt werden

Koch / Rühr Element kann

Koch Rühr Element besser

zusätzlich benutzt werden

Anschlüsse

vorne Niedergeschwindigkeitsanschluss vorne Niedergeschwindigkeitsanschluss
oben 1 Hochgeschwindigkeitsanschluss oben 2 verschiedene Hochgeschwindigkeitsanschlüsse.
Das Zubehör wurde geändert so das 1 der ganz alte Multi passt nicht mehr Anschluss nicht mehr gebraucht wird

24 Automatikprogramme

Herzhaft / Sauce
* Bechamelsauce
* Klassische Sauce
*Sauce Hollandaise

Herzhaft / Hauptgericht
*Hühnchen aus dem Wok
*Risotto mit Gemüse
*Boufe Bourguignon
*Gemüsesuppe

Dampfgaren
*gedünsteter Lachs

Slow Cooking
*Szegediner Gulasch
*Ballottine vom Kalb

Süß – Schokolade temperieren
*Temperieren von weißer oder Milchschokolade
*Temperieren von dunkler Schokolade

Süß – Teig
*Brandteig
*Brotteig
*Brioche Teig

Süß – Meringue

*italinisches Meringue
*Schweizer Meringue

Süß – Kompott
*Erdbeerkonfitüre
*Geleefrüchte

Süß – Creme
*Konditorcreme
*Englische Vanillecreme
*Zabaione

Sonstiges
*Pate a bombe
*Popcorn

Zubehör der CC passt mit AdapterKAT002ME

Zubehör der Gourmet passt mit Adapter KAT001ME

Vergleich der neuen Maschinen und der Gourmet

Modell	Cooking Chef Gourmet	Cooking Chef XL Connect	Titanium Chef XL Patissier
Kochfunktion	ja	ja	nein nur Wärmefuntion bis 80°
Motorleistung	1500 Watt	1500 Watt	1400 Watt
Leistung Induktion	1500 Watt	1500 Watt	keine
Leistung kombiniert	2000 Watt	2000 Watt	keine
Schüsselkapazität	6,7 ltr	6,7 ltr	7 ltr / 5 Ltr
Kochkapazität	3 Liter	3 Liter	
Verarbeitungsmenge:			
Kuchenteig	4,55 kg	4,55 kg	4,0 kg / 2,0 kg
Eiweiß	1 bis 16	1 bis 16	1 bis 16 / 1 bis 8
Hefeteig	2,56 kg	2,56 kg	2,56 kg / 564g
Geschwingigkeiten	8	7	7
Rührintervallstufen	9	4	4 + Unterhebintervall
Temperaturspanne	20 bis 180° C	20 bis 180° C	Wärmefunktion bis 80°

Standardzubehör	Schneebessen	Schneebessen	Schneebessen
	K- Haken	K- Haken	K- Haken
	Knethaken	Knethaken	Knethaken
	Flexi-Rührelement	Flexi-Rührelement	Flexi-Rührelement
	Koch Rühr Element	Koch Rühr Element	keins
	Spritzschutz	Spritzschutz	Spritzschutz
	Hitzeschutz	Hitzeschutz	Hitzeschutz
	Edelstahl Kochschüssel	Edelstahl Kochschüssel	EdelstahlRührschüssel 7 + 5 ltr
	hitzefeste Unterlage	hitzefeste Unterlage	keine
	Dampfgarsieb	Dampfgarsieb	keins
	Küchenwaage extern	Waage integriert	Waage integriert
	Thermo Glas Mixaufsatz	Thermo Glas Mixaufsatz	
	Multizerkleinerer komplett	Multizerkleinerer komplett	
Zugangscode Club	ja	ja –	ja
Wlan + App	nein	ja –	nein
integrierte Programme	23	13	6

Sacher Schnitte

Bild und Rezept von Claudia Kraft (nach dem Original von Gerhard Sams)

Zutaten

6 Eiklar / Schnee
6 Dotter
230 g Butter
300 g Staubzucker
200 g Kochschokolade
300 g Mehl
1 Backpulver
1/8 l Milch

Marillenmarmelade

Glasur
170 g Kochschokolade (200g Kuvertüre genommen)
150 g Butter

Zubereitung

Backrohr auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Ich habe auf 160C Heissluft ca 50-60min gebacken. (Stäbchenprobe)

Ich habe Schnee in der Kenlyte Schüssel geschlagen. Butter, Staubzucker Dotter diesmal mit K Haken (auch Flexi möglich) schaumig schlagen. Parallel dazu Schokolade schmelzen. Wer zwei CC oder CC und Gourmet hat, könnte Schoko dort schmelzen. Ich bevorzuge immer noch das Wasserbad, denn da muss ich nicht so viel zerkleinern. Nun die geschmolzene Schokolade dazurühren, Das Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch dazurühren. Dafür reicht bis Stufe 3 max. Jetzt Schnee unterheben. Die einen mit Unterhebeelement und die anderen per Hand wie ich es am liebsten mache.
Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26cm Springform oder in eine rechteckige Backpfanne mit Rand (etwas kleiner als ein Blech) füllen und ca. 50 Minuten backen – Stäbchenprobe machen! Die Torte nach dem backen aus der Form nehmen. Laut Original 1 Tag ruhen lassen. Ich habe sie stunden später bereits gefüllt und glasiert.

Torte waagrecht durchschneiden mit Marillenmarmelade füllen und Deckel draufgeben. Ich habe 2x geschitten und mit selbstgemachter Marmelade gefüllt. Aussen mit erwärmter Marillenmarmelade einstreichen etwas trocknen lassen und mit der lippenwarmen Glasur überziehen. Für die Glasur Schokolade und Butter langsam schmelzen und glatt rühren. Dann über die Torte gießen.

Vanilleessenz Orangenessenz Zitronenessenz Minzessenz

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
1 kleine Glasflasche a 125ml
1,5 Stück frische Vanilleschoten
Wodka

bzw. für andere Essenzen anstelle der Vanille:
Bio Orange u Bio Zitrone, Minzblätter

Zubereitung:
Vanilleschoten der Länge nach Aufschneiden und mit Vodka auffüllen.

Mind 1x pro Woche schütteln.
Dosierung immer nur einen Schuß.
Sollte zwei Wochen stehen.

Für andere Essenzen:
Anstelle der Vanilleschoten Schale von einer Zitrone oder Orange (dünn mit Sparschäler geschält) in die Flasche geben und mit Wodka füllen. Orange und Zitrone passt gut zu Fisch, Kuchen oder Plätzchen.

Glühweingelee

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
700ml Rotwein
300ml Orangesaft (ich habe frisch gepressten genommen, z.B. mit Zitruspresse, Slowjuicer, Entsafter)
Glühweingewürz, 1 Beutel bzw. 1 grosse Zimtstange, 4-6 Nelken, 1-2 Sternanis
1kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:
Rotwein mit Glühweingewürz (Gewürzen in beliebiger Menge) in einem Teebeutel oder lose erwärmen, d.h. ca. Temperatur 90 Grad – nicht kochen und ziehen lassen.

Nach ca. 5 min Temperatur ausschalten und stehen lassen bis es kühl ist. Gewürze entfernen und Orangensaft und Gelierzucker dazu geben.

Unter ständigem Rühren sprudelnd aufkochen (dh. Temperatur 105 Grad einstellen). Gelierprobe auf einem kalten Teller machen

und noch heiß in Gläser abfüllen.

Grittibänze (Stutenkerl/Weckmann)

Bilder und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

2-3 grosszügige EL LM (Livieto Madre)
5g Frischhefe
1EL Zucker
60g Butter
280ml Milch

(wer kein LM hat nimmt 1/2 Würfel Hefe mehr und 300ml Milch statt 280ml)

Kochschutz und Knethaken montieren
In die Schüssel geben und bei 35°C ca. 5 min rühren

500g Mehl
1,5 TL Salz

Temperatur auf 0 stellen. Mehl und Salz mischen und in die Schüssel geben. Spritzschutz montieren und erst bei langsamer Stufe 2 minuten kneten, danach 3 Minuten auf Stufe 1.

Teig in der Schüssel lassen, mit dem Spritzschutz zugedeckt lassen und für 3 Stunden gehen lassen.

1 Eigelb
Grittibänzen formen auf das Backblech legen und mit einem Tuch abdecken und nochmals 20 min gehen lassen.
Mit Ei bestreichen.
Ofen auf 200°C Ober / Unterhitze vorheizen.
Sobald der Ofen die 200°C erreicht hat, Blech in den Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Ich habe aus dem Teig 8 Grittibänzen geformt, wenn man weniger, also grössere macht eventuell etwa länger backen.

Glühwein in der Cooking Chef

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Susanne Hummel

Heute gab es bei uns den ersten Glühwein, natürlich mit der CC gekocht 🎄

Zutaten:
1 Flasche Rotwein
1 EL Glühweingewürz (wir hatten das von Ingos Gewürzamt)
1 EL brauner Zucker, wir mögen es nicht zu süß…
50ml Rum

Zubereitung:
Alles zusammen in die Maschine geben, auf 98 Grad stellen und mit dem K-Haken bei Intervall 3 kurz sieden knapp vor dem Siedepunkt ziehen lassen (nicht kochen). Gewürz abseihen und genießen.

Aufwand keine 5 min.
Der Rest kann in der Weinflasche kalt gestellt und später wieder aufgewärmt werden.

Alternativ ist er auch super für Glühweinkuchen 😍

Schöne Weihnachtszeit! 🎄

Erbsensuppe mit Wasabi Low carb LC

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Frank Klee

Zutaten für 4 Personen:
1 Zwiebel (geschält)
1 Knoblauchzehe (geschält)
3 cm Ingwer (geschält) von einem dicken Stück (sonst entsprechend mehr)
1 EL Butter
80 g Cashewkerne
1 l Gemüsebrühe
400 g Erbsen frisch oder TK
150 g Crème fraîche (ich nehme die leichte mit 17% Fett)
1,5 TL Wasabi-Paste nach gewünschter Schärfe eventuell mehr
225 g Garnelen roh
1 EL Zitronensaft
Salz

Chiliöl (optional)

Zubereitung:
Die Garnelen auftauen auf Holzspieße stecken und beiseite stellen (wenn welche übrig bleiben werden diese später mit angebraten und im Suppenteller versteckt 🙂

Den Ingwer, die Knoblauchzehe und die Zwiebel klein schneiden (Ihr könnt den Multi nehmen… ich nehme das Messer)

In der CC das Flexielement einsetzen und die Butter bei Rührintervall 3 und 120 Grad schmelzen . Ingwer ,Knoblauchzehe und Zwiebel dazugeben und ca. 3-4 Minuten glasig dünsten aber nicht bräunen. Im Anschluss die Cashewnüsse dazu und kurz mit anschwitzen.

1 Liter Gemüsebrühe angießen und die TK Erbsen, so wie ich, gefroren dazu geben. Spritzschutz aufsetzen und Temperatur auf 105 Grad reduzieren. Sobald die Suppe anfängt zu blubbern, kann man die Zeit von 15 min. zum garen, am Timer einstellen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Suppe in den Blender füllen 1 El Zitronensaft, Crème fraîche und Wasabi dazu und dann cremig mixen.

Die Garnelen in der Pfanne mit Chiliöl und Salz kurz anbraten. Die losen Garnelen in die Suppe versenken , die Suppe angießen und den Spieß dekorativ oben auf legen. Chilifäden lassen die Suppe noch ein bisschen restaurantmäßiger erscheinen.

Ich finde sie super lecker und wärmend.