

Adventstiramisu

Spekulatiustiramisu



s

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Barbara Schöllhorn

Zutaten:

330ml Sahne (Sahne mit niedrigem Fettgehalt geht auch)

250g Mascarpone

250g Quark (Magerquark geht auch)

90g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

400g Spekulatius

500g Kirschen (tiefgekühlt), aufgetaut und abgetropft

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen.

Mascarpone, Quark, Zucker sowie den Vanillezucker mit dem Flexi verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

In einer Auflaufform (rechteckig) den Boden mit der Creme bestreichen,
eine Schicht Spekulatius auflegen. Dann die Spekulatius wieder mit
Creme bestreichen, darüber eine Schicht Kirschen. Die Kirschen können mit den Spekulatius egedrückt werden. Weiterschichten bis
zuletzt eine Cremeschicht aufgetragen wird, diese mit dem Kakaopulver bestreuen.

Das Tiramisu vor dem Verzehr für einige Stunden kalt stellen, damit die Spekulatius gut durchziehen können.

Giotto Parfait mit Punschirschen.



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Zutaten:

500gr Schlagsahne
5 Eigelb
100gr Puderzucker
1/2 Tl Vanilleextrakt
4 Stangen Giotto
50gr Raspelschokolade
1 großes Glas Kirschen
100ml Rotwein
1 El Speisestärke.

Zubereitung:

500gr Sahne mit dem Ballonbesen bei Geschwindigkeitsstufe 6 steif schlagen. Kühl stellen.

Eigelbe mit 3 El Wasser und Puderzucker bei max. Geschwindigkeit 1 min bei 40°C, 1 min bei 60°C, dann 2 min bei 80°C schaumig schlagen. Die Temperatur auf 0 stellen und die Masse weitere 5 min schlagen, bis sie nur noch lauwarm ist.

Vanilleextrakt zufügen und die gehackten Giotto und Raspelschokolade ebenso. Dann die Sahne unterziehen.

Z.B. in eine kalt ausgespülte Silikonkastenform füllen (oder ähnlichen Behälter mit Folie ausgelegt) und über Nacht mit Folie bedeckt in den Tiefkühler deponieren.

Die Kirschen abgiessen und halbieren. Den aufgefangenen Saft mit Rotwein aufkochen lassen.

1El Speisestärke mit 3 El kaltem Kirschsafft glattrühren und hinzugeben. Einmal aufkochen lassen und dann die Kirschen dazugeben. Leicht andicken lassen und mit dem Parfait anrichten.

Ricotta-Pfannkuchen mit roten Früchten und Banane



Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:

300 gr. Ricotta

200 ml Milch

4 Eier

etwas Vanille (aus der Vanilleschote rausgekratzt)

180 gr. Mehl

halbe Packung Backpulver

Prise Salz

1 Tasse rote Früchte z. B. Kirschen, Himbeeren etc. (frisch oder TK)

2 Bananen

Butter zum Braten

etwas Honig

etwas Amarenakirschen bzw. die Flüssigkeit von Amarenakirschen

Zubereitung:

K-Haken einsetzen, Milch und Ricotta rühren.

Eier trennen, Eigelb zu Milch-Ricotta-Gemisch geben. Vanille, Mehl, Backpulver nach und nach zugeben und alles glatt rühren.

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen)

Rote Früchte und Eiweiß in Ricottagemisch unterheben. Das geht prima mit der Unterhebtaste.

Reichlich Butter in Pfanne geben, Temperatur ganz niedrig und kleine Häufchen vom Teig in die Pfanne geben und die Pfannkuchen auf niedrigster Stufe von jeder Seite ca. 2 Min. braten.

Alle Pfannkuchen im Ofen (zusammen mit Tellern) warmhalten.

Mit Bananen und Honig/Amarenakirschen anrichten.

Erdbeereis – Variationen

1. Rezept

von Manuela Neumann

Zutaten:

400 g Erdbeeren (oder auch anderes Obst □)

200 ml Sahne

75 g Puderzucker

etw. Zitronensaft

Zubereitung:

Erdbeeren pürieren (z.B. mit Multizerkleinerer), Zucker, Sahne und Zitronensaft unter das Püree rühren. Die Mischung zum Kühlen in den Kühlschrank stellen, Wenn die Mischung kühl ist, in den Eisbereiter der CC geben.

2. Rezept

von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:

300 g Erdbeeren (nach dem Putzen)

Saft von 1/2 Zitrone

80 g Zucker

200 ml Sahne

50 ml Milch

Zubereitung:

im Blender gut gemixt, dann in die Eismaschine

Tipp:

Man kann auch variieren und anstelle der Erdbeeren andere Früchte wie Kirschen, Himbeeren etc. verwenden. Dann ggf. die Sahnemenge reduzieren.

Blitzeis

Zutaten:

600 g gefrorene Kirschen oder andere TK-Früchte

300 g Quark oder Joghurt

Honig nach Belieben

Zubereitung:

Im Multizerkleinerer mit Messer laufen lassen und direkt geniessen.

Ggf. noch etwas Sahne dazu geben.

Cookie-Eisparfait mit heißen Pfeffer-Kirschen



Foto Gisela Martin

Quelle Genuss-Magazin 02/2015, nachgemacht von Simone Bachmann und Gisela Martin

Zutaten:

150g Kekse oder Cookies

250g Sahne

2 Eier

2 Eigelbe

75g Puderzucker

250ml Kirschsafft

200ml Rotwein

75g Zucker

1 EL schwarze Pfefferkörner – fein zerstoßen

1 EL Speisestärke – mit 2-3 EL kaltem Wasser verrührt

500g entsteinte Kirschen

Zubereitung:

Cookies im Multizerkleinerer zerbröseln

Sahne mit dem Ballonschneebesen steif schlagen

2. Schüssel nehmen – sonst Sahne rausnehmen, Besen reinigen und weiter geht's

Eier / Eigelbe / Puderzucker mit dem Schneebesen 5min schaumig-steif-schlagen

zerbröselte Cookies abwechselnd mit der Sahne unter die Masse heben

Parfaitmasse in eine Folie ausgelegte Form füllen und 5h in das Gefrierfach stellen (hab eine Silikonkastenform genommen)

Kirschaft / Rotwein / Zucker / Pfeffer auf 250ml einkochen- mit angerührter Stärke den Sud binden

Kirschen unterheben

Eisparfait stürzen, Folie entfernen und alles mit Kakao bestäuben

Schneiden und Stück mit der Pfeffer-Kirschsoße servieren