

Erdbeertiramisu



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Bertsch

Zutaten:

Mascarponecrème:

4 Eier

6 EL Zucker

500 g Mascarpone

Erdbeerpüree mit Stückchen:

500g Erdbeeren, gerüstet

2 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 EL Kirsch nach Belieben

Löffelbiskuits

Zubereitung:

Eier und Zucker gut schaumig rühren (Ballonschneebeisen). Mascarpone drunterrühren.

300g der Erdbeeren in Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. 5 Minuten ziehen lassen. Pürieren und nach Belieben etwas Kirsch dazugeben. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und drunterrühren.

Eine geeignete Auflaufform am Boden mit Löffelbiskuits

belegen. Die Hälfte des Erdbeerpürees mit Stückchen darüber verteilen. Die Hälfte der Mascarponecrème darübergerben. Dann wieder mit Löffelbiscuits belegen, mit Erdbeerpüree bedecken und mit Mascarponecrème abschliessen.

Das Tiramisu zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit Erdbeeren garnieren.

Philadelphia Himbeer Torte



Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:

Für den Boden:

36 Löffelbiscuit

125 Gramm Butter

Füllung:

300 Gramm Philadelphia

1 große Tasse Puderzucker

3 EL Milch

300 g Haselnüsse

200 ml Sahne

1 EL Vanillezucker

Sahnesteif

750 g gefrorene Himbeeren

2 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung:

Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.

Haselnüsse ebenfalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.

Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümel in die CC Schüssel geben und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.

Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem Ballonschneebeisen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.

Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag



Foto Ari Dahms

Rote-Grütze-mit-Vanille-Soße-Torte



Rezept von Simone Bachmann

Vorbereiten:

Tortenring auf eine Torteplatte stellen

Zutaten:

Crunch-Boden

200 g Löffelbiskuits

150 g Butter

Rote-Grütze-Mascarpone-Creme

4 Blatt Gelatine weiß (hab 2 Beutel Gelatinefix genommen)

300 g Mascarpone

1 Becher Rote Grütze (500 g)

2 EL Zitronensaft

Gelatine einweichen

Vanille-Soße-Mascarpone-Creme

2 Blatt Gelatine weiß (ich habe 1 Beutel Gelatinefix genommen)

450 g Mascarpone

1 Becher Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

Belag

½ Becher Rote Grütze (250 g)

Zubereitung:

Crunch-Boden

Löffelbiskuits zerkleinern (in einem Beutel mit dem Nudelholz verhauen).

Butter zerlassen und mit Biskuits vermischen.

zusammen als Boden auf der Tortenplatte andrücken und in den Kühlschrank.

Rote-Grütze-Mascarpone-Creme

Mascarpone, Rote Grütze und Zitronensaft mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Eingeweichte Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach die 2 Beutel Gelatinefix untergemischt).

Vanille-Soße-Mascarpone-Creme

Gelatine einweichen.

Mascarpone und Vanillesoße mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.

Gelatine mit ca 2 EL Creme verrühren und dann unterrühren (ich habe dann einfach den Beutel Gelatinefix untergemischt).

Rote Creme und helle Creme klecksweise auf dem Boden verteilen.

Mit einer Gabel marmorieren und Oberfläche dann glatt streichen.

Mindestens 3 h in Kühlschrank kühlen lassen.

Belag

Rote Grütze so auf dem Kuchen verteilen, dass der Rand freibleibt.

Tortenring lösen und in den Kühlschrank bis zum servieren.

Persönliche Meinung: ist mir mit der ganzen Mascarpone zu deftig gewesen