Himbeer-Mascarpone-Torte

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Zutaten:
5 Eier
180 Gramm Zucker
Prise Salz
100 Gramm Mehl
110 Gramm Speistestärke
50 Gramm flüssige Butter

500 Gramm Tiefkühl-Himbeeren
200 Gramm Zucker
750 Gramm Mascarpone

Zubereitung:
Wiener Biskuit:
Zuerst Eier, Zucker und Salz in der CC bei 70 Grad auf voller Geschwindigkeit aufschlagen, wenn die 70 Grad erreicht sind Temperatur ausmachen und bis ca 30-40 Grad kalt schlagen. Dann das gesiebte Mehl und Speistestärke vorsichtig unterheben (z.B. Unterheberührelement). Die Butter mit zwei Löffeln der Masse vermischen und dann unter die übrige Biskuitmasse ziehen. In Springform füllen und 25 Minuten bei 150 Grad Umluft backen. Danach komplett auskühlen lassen, am besten

über Nacht.

Creme:
Für die Creme erhitzt man Himbeeren und Zucker in einem Topf, solange bis alle Himbeeren aufgetaut sind (wird sehr flüssig, das soll so sein). Das passieren wir dann und füllen die etwas abgekühlten Himbeeren in den Multizerkleinerer. Danach fügen wir die Mascarpone dazu und mixen es zu einer homogenen Masse, kühl stellen. dann wird die Torte zwei mal durch geschnitten, der unterste Borden wird in einen Tortenring gelegt und 1/4 der Creme wird einbefüllt. dann wird der nächste Boden eingelegt und wieder mit einem viertel der Creme bestrichen, nun wird der Deckel aufgelegt und die Torte wandert kurz in den Kühlschrank. Danach wird der Tortenring entfernt und die Torte wird mit der restlichen Creme eingestrichen und nach Wunsch dekoriert

Guten Appetit und gutes Gelingen 🙂

Buntermacher-Smoothie

Rezept und Foto von Laura Heitmeier

“Buntermacher”-Smoothie (besonders gut, wenn draußen alles grau ist und es gar nicht richtig hell wird.

Zutaten:
2-3 Handvoll TK-Himbeeren
2-3 Handvoll TK-Brokkoliröschen
1 EL Hanfsamen
4-5 Apfelsinen grob kleingeschnitten
1 Tasse Granatapfelsaft
3 EL Chia-Gel

Zubereitung:
In der Reihenfolge von unten nach oben Himbeeeren bis Granatapfelsaft in den Blender geben.

Zum Schluss noch 3 Esslöffel Chia-Gel unterrühren – nicht mehr mixen!

Wer es noch cremiger mag, kann z.B noch Avocado oder Banane dazu geben.
Wer es flüssiger mag gibt mehr Saft oder einfach Wasser oder Kokoswasser dazu.
Wer es süßer mag gibt ein paar Spritzer Stevia oder Agaven-Dicksaft dazu (vorsichtig dosieren).

Ergibt etwa 1,5 l

Foto von Laura Heitmeier

Philadelphia Himbeer Torte

Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:
Für den Boden:
36 Löffelbisquit
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 ebefalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.
Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel 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 Ballonschneebesen 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

Smoothie

Rezept von Gisela M.

Zutaten:
6-8 (Blut)Orangen
1 Hand TK-Erdbeeren
1 Hand TK-Himbeeren
Ggf. 1 Banane oder 1-2 geschälte Äpfel zugeben (oder anderes Obst, was gerade da ist)
Ggf. ein kleines Stück frischer Ingwer

Zubereitung:
(Blut)Orangen mit Zitronenpresse auspressen und inklusive Fruchtfleisch in Blender geben – oder noch einfacher einfach schälen und ohne auszupressen in Blender geben.

Je 1-2 Hand voll TK-Erdbeeren/TK-Himbeeren zugeben.

Ggf. eine Banane oder 1 oder 2 geschälte Äpfelzugeben oder anderes Obst, was gerade da ist.

Alles im Blender pürieren, fertig.

Kann man natürlich auch mit frischen Erdbeeren/Himbeeren machen.

Grüne Variante:

Eine Hand voll grüne Trauben
1 kleine Banane bzw. eine halbe
Ein großes Stück Ananas
Eine große Hand Spinat
Ein paar Eiswürfel
Mixen, fertig.