

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 ebenfalls 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

Porno-Kuchen für Schokoholics



Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten :

250 g Butter
150 g Zartbitterschokolade (70%)
100 g Kristallzucker
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
2 EL Mehl
2.5 EL Kakao (echten)
1 TL Backpulver

Für den Guss:

100g Schokolade
100ml Sahne

Zubereitung:

Für den Pornokuchen den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und schmelzen. Hierzu beides in die CC gegeben und auf ca 60°C

stellen.

Wenn alles geschmolzen ist mit dem Flexi verrühren.

Mischung auskühlen lassen und parallel Eier und Zucker schaumig schlagen.

Dann Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und in die Eier Zucker Masse unterrühren.

Dies kann man mit dem Unterheberührelement machen oder von Hand. Dann die Schokolade unter rühren und die Masse in die Form gießen. Bei 160C ca 30min mit Heissluft backen.

In der Form auskühlen lassen und dann mit Schokoguss/Ganache übergießen.

Dafür 100ml Sahne erhitzen (nicht kochen) und über die gehackte Schokolade/Schokodrops giessen. Alles gut verrühren und über den Kuchen gießen.



