

Biskuittorte mit Buttercreme und Himbeerspiegel



Rezept und Fotos von Aldona Led

Zutaten

Biskuit

4 Eier

180 g Zucker

4 El Wasser

150 gr. Mehl

50 gr. Maizena

Backpulver

Creme:

3 Eier

7 El Zucker

500 g Butter

Dekoration:

Himbeeren

Himbeere Götterspeise

Sahne

Zubereitung:

Biskuit

Eier, Zucker und Wasser schaumig aufrühren (ca. 10-15 Minuten, Ballonschneebeesen).

Dann Mehl , Maizena und Backpulver unterheben
(Unterhebrührelement oder Kochrührelement)

Creme :

Eier + Zucker mit Ballonschneebeisen und 32 Grad aufschlagen,
500 g Butter schaumig aufrühren und die Eiermasse langsam
unterheben (dabei ganze Zeit aufschlagen)

Die Torte ein mal durchschneiden mit Teil von Creme
bestreichen , zudecken .



Fotos: Aldona Led

Mit der Rest der Creme bestreichen, mit Sahne verzieren und
mit Himbeeren belegen und Himbeere Götterspeise drauf machen (
gemacht mit weniger Wasser)!



Foto Aldona Led

Warmer Spinatsalat mit Himbeervinaigrette, Speck, Pumpernickel und Ziegenkäse



Foto Elvira Preiß/Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten für 4 Personen:

500g frischer Blattspinat, eventuell gibt es Babyspinat

100g Speck

100g Pumpernickel

150g Ziegenfrischkäse, natur – ohne Kräuter

100g Himbeeren – frisch oder tiefkühl Ware

2 TL Senf

20ml Weißweinessig

100ml Olivenöl

etwas Honig

100ml Weißwein

Zubehör: K-Haken, Foodprozessor mit Flügelmesser

Zubereitung:

1. Spinat waschen und die Stiele entfernen. Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. Speck fein würfeln, Ziegenkäse klein schneiden.

2. Frische Himbeeren mit 1-2 TL Honig, Weißwein, Essig, etwas Pfeffer und 2TL Senf im Foodprozessor mixen und langsam das Olivenöl einfließen lassen, zu einer Emulsion verrühren. Maschine stoppen und abschmecken. Falls es Ihnen zu sauer sein sollte bitte mit etwas Honig die Säure ausgleichen.

3. Setzen sie den K-Haken ein, stellen Intervallrührstufe eins und eine Temperatur von 110 Grad ein.

4. Geben Sie den Speck in die Rührschüssel sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist und lassen Sie ihn 2-3 min. braten. Den Pumpernickel dazu geben. Er soll sich mit dem ausgetretenen Fett vollsaugen. Mit der Himbeervinaigrette ablöschen und 1x aufkochen lassen.

5. Den Spinat dazu geben und max. 3 min. mit durchwälzen lassen. Dann sofort in die bereitgestellten Servierschüsseln geben, den Ziegenkäse darüber verteilen und servieren. Am besten schmeckt dazu etwas Ciabatta.

Mein TIPP: Dieser Salat schmeckt nur warm richtig gut. Es sollte sofort nach Fertigstellung serviert werden. Wer mag kann den Speck auch weglassen, er bringt aber die besondere Note bei diesem außergewöhnlichen Salat.

Wer mag kann auch gern Walnusskerne über dem Salat verteilen.

Um einen intensiveren Geschmack beim Ziegenkäse zu erzielen, Käse 1h einfrieren und dann in Würfel frisch runterschneiden.

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.

Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Tortemein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.

Mit Schritt für Schritt Anleitung. Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

Zutaten:

Teig für 26er Springform:

3 Eier

150gr Zucker

1 Vanillezucker

150ml Öl

150ml Milch

220 gr Mehl

1/2 Pkg Backpulver

1. Schicht:

1 Packung (Mini) Windbeutel

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine

2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme

2 Becher Rahm (Schmand)

70gr Zucker

1 Packung Vanillezucker

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine

300 gr Himbeeren

50 gr Zucker erhitzen

Deko:

Mandelplättchen

Zubereitung:

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren
(Ballonschneebeesen)

Öl und Milch abwechselnd einrühren.

Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B.
Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini)
Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen
am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir
Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und
ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die
Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL
Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige
Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die
mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt
stellen für ca 30min.

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker
erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin

auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen. (ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert (z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine hingegeben habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen lassen.



Fotos Claudia Kraft

Himbeercheesecakeeis Simon Stuber-Rezept



Foto Nadine Detzel

Rezept von Simon Stuber (www.simons-patisserie.de) im Rahmen eines Eiskurses ausprobiert.

Zutaten Strudel:

62 gr. Himbeeren (Anmerkung: ich hatte TK)

32 gr. Wasser

40 gr. Glukose

40 gr. Zucker

1 gr Johannisbrotkernmehl

2,5 gr. Zitrone

Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in Multi mit Messer zerkleinern und kühlstellen



Foto Gisela Martin – Himbeermasse

Zutaten Eismasse:

1 gr. Bindemittel (siehe Eisbuch)

369 gr. Milch

225 gr. Schmand (Simon versteht darunter Hüttenkäse)

40 gr. Dextrose

40 gr. Glucose

5 gr. Inulin

65 gr. Zucker

5 gr. Magermilchpulver

Zubereitung:

– Trockene Zutaten mischen

– Flüssige Zutaten (bis auf Hüttenkäse zugeben), auf 85 Grad erhitzen, abkühlen lassen. Wenn nur noch lauwarm auch Hüttenkäse zugeben. Alles mixen (z.B. im Blender oder mit

Pürrierstab) und in Eismaschine verarbeiten.

Zutaten Cheesecakeboden:

60 gr. Nüsse

10 gr. Zucker

20 gr. Brösel

50 gr. Butter

Zubereitung:

Alles im Multi mit Messer zu Masse verarbeiten. Auf Backblech Schicht streichen, bei ca. 180 Grad 10-15 Min backen (ich hatte Heissluft).

Abkühlen lassen und im Multi mit Messer zu Bröseln verarbeiten.



Foto Gisela Martin – Cheesecakeboden

Wenn Eis fertig ist die Cheesecakebrösel und die Himbeermasse unterheben. Es schmeckt einfach nur gut, probiert es aus!

Anmerkung: Von Himbeermasse und Cheesecakeboden hatte ich jeweils noch die Hälfte übrig. D.h. kleinere Menge hätte auch gereicht.



Foto Gisela Martin