

Cappuccino-Mousse



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nadine Detzel

Zutaten:

7 Blatt Gelatine
200 ml Espresso
175 g Zucker
250 g Mascarpone
500 g Sahne (davon 100 zum Verzieren)

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Espresso etwas abkühlen lassen und mit Zucker vermischen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Mascarpone unter die noch warme Masse rühren (Flexirührer) und kalt stellen bis das Ganze zu gelieren beginnt.

Sahne mit Ballonschneebeisen steif schlagen (etwas Sahne zur Verzierung abnehmen) und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Kann man entweder wie hier abgebildet in Schokocups füllen oder wie ich das auch schon gemacht habe einfach in Kaffeetassen mit Mokka Bohne und Sahne sowie etwas Kakao dekoriert.

Das Ganze am besten über Nacht festwerden lassen.

Ich mach das gerne einen Tag davor und schlag die Sahne zur Verzierung frisch.

Tipp:

Um Schokoformen selbst zu machen: Kuvertüre in CC mit Flexielement temperieren und eine Silikonmuffinform zweimal ausstreichen (ich hab einen Silikonbackpinsel genommen... funktioniert aber sicher mit allem anderen auch). Ab in den Kühlschrank und vorsichtig aus der Form lösen.

Deko ist ein Karamell-Mandel-Segel.

Pistazien-Tiramisu

Rezept von hier:
<http://www.chefpy.com/it/tiramisu-al-pistacchio/> und von
Elisabetta Tallarico ins Deutsche übersetzt und auf Cooking
Chef umgewandelt:

Zutaten:

Für den Pistazienbiskuit:

5 Eier
120g Zucker
80g Pistaziencreme
125g Mehl
40g Kartoffelstärke
100g Mandelmehl
16g Backpulver
80g Butter

Für die Pistaziencreme:

500g Mascarpone
250g Schlagsahne
170g Kondensmilch
50g Pistazien (geschält)
200g Pistaziencreme

Für die Schokoladen Ganache :

600g Zartbitterschokolade

600ml Sahne

Zubereitung:

Pistazienbiskuit:

In der CC mit dem Ballonschneebeesen, Eier mit dem Zucker 10-15Min schaumig schlagen. Pistaziencreme/selbstgemachter Aufstrich, Mehl, Speisestärke, Mandelmehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluss die zerlassene Butter unterrühren. Bei 175G 35Min backen.

Pistaziencreme:

Sahne steif schlagen (Ballonschneebeesen).

Mit dem Ballonschneebeesen Mascarpone aufschlagen. Kondensmilch dazu geben (die Masse darf nicht zu flüssig werden, also nach und nach dazu geben). Den Pistazienaufstrich unterheben und gut miteinander vermengen. Geschälte Pistazien dazu geben.

Zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben (wer das Unterhebeelement hat nimmt das – es geht aber auch mit einem breiten Holzlöffel 😊)

Schokoladen Ganache :

Für die Ganache Schokolade in der warmen Milch schmelzen.

Jetzt zum Schichten:

Den Biskuit in 4 breite Streifen schneiden (es geht auch mit einem Tortenring)

Auf den ersten Streifen Schokoladen Ganache verstreichen, darauf kommt ein weiterer Streifen von dem Biskuit. Auf diese wird die Pistazien Creme verstrichen.

Dann wieder Biskuit und Ganache und Biskuit und Pistaziencreme.

Zum Schluss kann man das ganze noch mit geriebenen Pistazien dekorieren.

Erdbeer-Kokos-Tiramisu



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

(Die Werte von Erdbeeren und Löffelbiskuit sind geschätzt ☐)

Zutaten:

600g Erdbeeren
30g Kokosraspel
50ml Orangensaft (ich hatte frisch gepressten)
50ml Kokossirup
500g Mascarpone
100g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 EL Zitronensaft
50g weiße Schokolade
200ml Sahne
250g Löffelbiskuit

Zubereitung:

Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne rösten, bei Seite stellen und abkühlen lassen.

150g Erdbeeren mit Orangensaft und Kokossirup pürieren (in der Gewürzmühle besser auf zweimal).

Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, bei Seite stellen.

Mascarpone, Vanilleextrakt, Zitronensaft und Zucker ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

350g Erdbeeren klein schneiden und Schokolade hacken. Schokolade mit den Kokosraspeln und der Sahne unter die Mascarpone Creme heben. Dann Erdbeeren untermischen.

Löffelbiskuit in eine Form legen mit Saft beträufeln und dann mit Creme bestreichen. Bei mir hat es für 3 Schichten in einer kleinen Auflaufform gereicht.

Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren verzieren.

Cremefüllungen für Torten – Variationen –

Sammlung von diversen Cremefüllungen für Torten, die natürlich auch für Desserts und Co einsetzbar sind:

1.) Erdbeer-Quark-Creme



[Erdbeer-Quark-Creme – Foto und Rezept Nr. 1 zur Verfügung](#)

gestellt von Dani Barts

Zutaten:

500gr Magerquark

500gr Mascarpone

150gr Zucker

2 TL Vanillepaste

10 TL San Apart (Anmerkung: ggf. langt weniger, da Creme recht fest wurde)

und etwas Holunderblütensirup bis die Konsistenz geschmeidig war.

Erdbeeren zum Belegen (TK oder frisch, je nach Saison)

Die Creme schmeckt nicht zu süß, das finde ich immer superlecker. Die Erdbeeren waren noch eingefroren, ich mag noch keine frischen kaufen.

Alles mit K-Haken mischen. Erdbeeren verteilen und Creme darüber streichen.

2.) Nutella-Sahne-Creme

Z.B. zwischen zwei Biskuitlagen oder für Nutellassahneschnitte

Zutaten:

200 g Sahne

1 EL Zucker

1 Packung Sahnesteif

Nutella nach Belieben

Zubereitung:

Sahne mit 1 EL Zucker und Sahnesteif/Sanapart mit Ballonschneebeisen aufschlagen und zum Schluss Nutella nach Belieben zufügen.

Für eine Torte eher doppelte Menge machen.

3.) Himbeer-Mascarpone-Sahne



Foto und Rezepte Cremes Nr. 3-5 zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zutaten:

750 g Tiefkühl-Himbeeren
250 g Zucker
4 Päckchen Sahnesteif
1 kg Mascarpone
500 g geschlagene Sahne (Ballonschneebesen)

Zubereitung:

Die Himbeeren hab ich aufgetaut im Topf mit dem Zucker und dann durch den Passieraufsatz, danach die Mascarpone dazu, alles mit dem Flexi, dann die Sahne unterheben und die erste Füllung ist fertig.

Den Tortenboden hab ich mit 12 Eier und 360 g Zucker, 360 g Mehl gemacht, in eine 30iger Ring gefüllt und gute 35 min bei 180 ° C Umluft gebacken.

3 x geteilt das es also 4 Schichten vom Boden sind. 😊 ☐

4.) Schokosahne

Zutaten:

400 gr. Blockschokolade
1 Liter Sahne

Zubereitung:

400 g Blockschokolade geschmolzen

1 Liter Sahne aufgeschlagen, die flüssige Schokolade in die Sahne, ALLES auf eine Stelle und dann noch mal auf 6 mit dem Ballonbesen kurz aufgeschlagen.

Für den Biskuitboden hab ich 6 Eier mit 180 g Zucker aufgeschlagen, 1 Päckchen Schokopudding ausgewogen auf 180 g mit Mehl. Das war ein 24iger Ring.

Hab noch Bananen mit in die unterste Schicht.

5.) Zitronen Mascarpone Sahne

Zutaten:

400 g Mascarpone

80 g Zucker

2 Päckchen Sahnesteif

Abrieb von 2 Zitronen

500 g Sahne

Zubereitung:

Die Mascarpone zusammen mit dem Zucker und dem Abrieb der Zitrone mit dem Ballonbesen glatt rühren, danach die Sahne dazu und aufschlagen. Aber Vorsicht, nicht wegkucken geht sehr schnell mit dem Aufschlagen. Sonst gibt es Zitronenbutter.

Für den Tortenboden 4 Eier mit 120 g Zucker aufgeschlagen und 120 g Mehl untergehoben. Und die kleine Torte oben war ein 22iger Ring

2 x geteilt und jeden Boden mit Läuterzucker mit Saft von einer Zitrone getränkt.

Schokobiskuit-Erbeer-

Vanillemascarpone- Kastenformroulade



Foto und Rezept von Claudia Kraft

Claudia's Kreation□

Konnte nicht warten. Morgen wird sie fester sein.

Zutaten:

Biskuit

4 Eier

140g Zucker

120g Mehl

20g Kakao

Creme:

250ml Sahne

250g Becher Mascarpone

1 kl Pkg Qimiq

Ca 60 g Zucker – je nach Geschmack.

Wem es zu wenig Creme ist nimmt einfach mehr Mascarpone od Qimiq. Ich habe einfach etwas Vanillejoghurt noch dazu gegeben.

Erdbeeren

Zubereitung:

Biskuit herstellen (Eier mit Zucker mit Ballonschneebesen ca. 15 Minuten aufschlagen, dann Mehl/Kakaomischung unterheben) und wie eine Roulade backen, d.h. auf Blech aufstreichen u ca bei 200C 10-12min backen. Stäbchenprobe.

Natürlich habe ich die Eier nicht getrennt.



Teig stürzen und noch warm mit gezuckerten Backpapier od Geschirrtuch über die Kastenform legen. Ich hatte es zuerst in die Form gelegt, dabei rutscht Rand immer runter daher geändert und Kastenform verkehrt aufgelegt und Biskuit drüber gestülpt. Auskühlen lassen.

Inzwischen Sahne für Creme schlagen. Mit Ballonbesen zuerst auf niedriger Stufe u dann auf Stufe 6 schlagen. Dabei stehen bleiben sonst gibt es Butter. Achtung auch prüfen, ob die Temperatur aus ist, sonst gibt es auch Butter☹.

Qimiq mit Hand glattrühren u gleich Mascarpone u Zucker dazu. Dann unter die Sahne rühren. Evt nochmal süßen.

Nun Biskuit von der Form nehmen. Kastenform umdrehen u mit Frischhaltefolie auslegen. Relativ viel Rand auf beiden Seiten überstehen lassen. Biskuit in die Form legen. Ich habe das Biskuit etwas am Rand zugeschnitten. Die breiteten Ränder nehme ich dann zum abdecken am Schluss bzw wer möchte auch für die Seiten-Enden der Kastenform. Etwas Creme über "Boden" verteilen. Dann die Erbeeren mit der Spitze in die Creme stellen, da nach dem kühlen die Roulade gestürzt wird. Die ganze Form mit Erdbeeren auslegen u restliche Creme drüber geben. Ich habe an beiden langen Seiten noch Biskuit über

gehabt und eingeschlagen sodass die Creme abgedeckt wird. Mit den geschnittenen Resten alles abecken sodass der Boden "geschlossen" ist. Jetzt die überlappende Frischhaltefolie jeweils recht straff ziehen und über den Teig ziehen und schließen. Etwas andrücken. Wenn möglich den Teig in der Kastenform mit etwas beschweren. Habe dafür einen Plastikgurkenhobel verwendet. ☐Jetzt ein paar Stunden kalt stellen.

Zum anrichten Folie aufklappen u Roulade auf Platte stürzen. In Scheiben schneiden u genießen ☐☐

Tipp: Wer kein Qimiq hat, kann auch nur mit Sahne u Mascarpone arbeiten u verwendet einfach Gelantine. Bei ca 500g sollten es (glaube ich) ca 6 Blatt sein. Bitte diesen Wert nochmal prüfen, müsste ich erst nachschauen.

Tiramisù mit Schokoladenbiskuit

Foto: wird noch nachgereicht

Fazit nach dem Ausprobieren:

War sehr lecker, schmeckte am Folgetag wie ein Stück Schokoladentorte.

Erfahrung beim Schichten: Biskuit hatten wir noch größere Mengen über, Creme fehlte zum Schluss.

D.h. beim nächsten mal würden wir die Zutaten der Creme um das doppelte erhöhen.

Dann dürfte die Menge für mind. 12 Personen reichen.

Anstelle dem Rum im Rezept haben wir Masalawein verwendet, was sehr lecker war. Alternativ hätten wir Amaretto genommen.

Grüße Gisela

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift "Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016"

Zutaten:

650 gr. Biskuit mit Kakao, bestehend aus 150 gr. Mehl Type 00 (Alternativ 405), 150 gr. Zucker, 6 Eier, 30 gr. Backkakao, 20 gr. Butter
200 gr. Mascarpone
200 gr. Sahne
120 gr. Zucker
80 gr. Eigelb
2 gr. Gelatine
1 Vanilleschote
100 ml Espresso
200 ml Rum

Zubereitung:

Für Biskuit die Eier mit Zucker im Kessel mit Ballonschneebeisen für 10 Minuten auf höchster Geschwindigkeit schlagen. Mit Unterhebrührelement Mehl und gesiebten Kakao zufügen. Eine Tortenform mit 22 cm Durchmesser einfetten und im Backofen bei 180 Grad für 25 Minuten backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gibt den Zucker in den Kessel mit 60 ml Wasser/Temperatur 120 Grad ohne ein Rührelement. Lasst das Wasser kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die eingestellte Temperatur erreicht ist.

In einem anderen Kessel gibt ihr das Eigelb mit der ausgekratzten Vanilleschote. Schlägt es auf bei höchster Stufe für 10 Minuten (Ballonschneebeisen) und giesst den Zucker zu.

Fügt nun die Gelatine (für ein paar Sekunden ausgedrückt und im Wasserbad gerührt, bis es sich aufgelöst hat) zu.

Schlägt die Sahne mit dem Ballonschneebeisen bei mittlerer Geschwindigkeit für 5-6 Minuten (Anmerkung: Achtung, damit es

keine Butter gibt. Die angegebene Dauer könnte zu lange sein).

Fügt der Eigelbmischung mit dem Unterhebrührelement die Mascarpone und die Sahne zu.

Schneidet den Biskuit in Scheiben und stecht mit einem Dessertring Kreise aus in der Größe der Gläser, die ihr für das Dessert benutzt.

Tränkt den Biskuit leicht mit dem gemischten Espresso-Rum.

Füllt die Gläser mit den Schichten im Glas (Biskuit und Mascarponecreme). Schließt mit der Creme ab und bewahrt das Dessert im Kühlschrank auf, damit es fest wird.

Wenn ihr das Dessert serviert, kann man es nach Belieben mit Kakao, Schokoladenstreusel und Kristallzucker bestreuen.

Alternativ kann man das Tiramisu auch mit gehackten Nüssen dekorieren.

Käsekuchen – Variationen



Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:

Boden:

70 g Butter
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1/2 Pck. Backpulver
200 g Mehl

Füllung:

500 g Quark
1 Pck. Vanillepudding
1 Ei
150 g Zucker
2 Becher Sahne

Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebecken). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit

etwas kaltem Kirschsafft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen



Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

300g Mehl
60g Zucker
200g weiche Butter
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:

80 g Zucker
5 Eiern
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
500 g Quark
200 g Sauerrahm

200 g süsse Sahne
1 Limetten Schale
Saft von 2 Limetten
40 g Stärke

Zubereitung:

Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:

Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie abdecken.

Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal
nur mit Zesten



Rezept Nummer 3 von Margit Fabian



Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

150 g Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
50 ml Wasser
5 Eier
300 g Zucker
500 g Schichtkäse (10% Fett) (in Österreich ist das Bröseltopfen)

500 g Mascarpone
250 g Ricotta
Saft 1 Zitrone
2EL Amaretto oder Vanillesirup
100 g Speisestärke

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).

Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.

Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.

Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.

Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.



Low Carb Auewelle



Rezept und Foto von Martina Witzel zur Verfügung gestellt, die das Rezept aus folgender Quelle und auf CC abgewandelt hat

Ursprünglich waren es ja mal LC Donauwellen, und zwar von der lieben Chris Marie Sieber = Erdbeerblüte ...

<http://www.erdbeer-blute.de/einfache-donauwelle/>

Zutaten:

10 Eier
160g Erythritol
5 Msp Steviaextrakt
200g gemahlene blanchierte Mandeln
1 gestrichenen EL Johannisbrotkernmehl
2 Pk Weinsteinbackpulver
25g Backkakao
1 Glas ungezuckerte Aprikosen
1 Pk gemahlene Gelatine
200g Mascarpone
1 TL gemahlene Vanille
1 EL Monin Vanillesirup light
15g Pudererythritol
200g Sahne
125g Schokolade (mindestens 85%)
125g Sahne

Zubereitung:

Ofen auf 180°C OU vorheizen

10 Eier

160g Erythritol
5 Msp Steviaextrakt
20 Minuten auf max schaumig schlagen (Ballonschneebesen)

200g gemahlene blanchierte Mandeln
1 gestrichenen EL Johannisbrotkernmehl
2 Pk Weinsteinbackpulver
mischen, auf min langsam löffelweise unterheben

Die Hälfte des Teigs in eine Springform geben.
Zur anderen Hälfte
25g Backkakao
geben und 1 Minute auf min unterrühren. Vorsichtig Muster auf
den hellen Teig "malen".

1 Glas ungezuckerte Aprikosen
abtropfen lassen, in Würfel schneiden, und gut auf dem Teig
verteilen

Laut Rezept 20 – 25 Minuten backen ... bei mir sind es irgendwie
immer 60 – 90 Minuten ... am besten öfter mal eine Stäbchenprobe
machen.

Kuchen komplett auskühlen lassen.

1 Pk gemahlene Gelatine
laut Beutel zubereiten. In der Quellzeit

200g Mascarpone
1 TL gemahlene Vanille
1 EL Monin Vanillesirup light
15g Pudererythritol
mit dem K-Haken 2 Minuten auf Stufe 3 verrühren. In der Zeit

200g Sahne
steif schlagen mit Ballonschneebesen.

Die Sahne unter die Mascarponecreme unterheben. Die Gelatine
lt Beutel dazugeben. Die Creme auf den Boden streichen.

125g Schokolade (mindestens 85%)

am besten auf 200 Watt in der Mikrowelle kurz erwärmen. Wenn sie cremig ist

125g Sahne

zügig unterrühren und auf der Mascarponeschicht verteilen. Kalt stellen, nach frühestens 3 Stunden genießen.

Mokka-Herzen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

100 g Marzipanrohmasse

150 g Butter

250 g Mehl

150 g Puderzucker

2 Eigelb

1 Pk. Vanillezucker

150 g Mokka-Schokolade

1 EL Rum

100 g Mascarpone

Für den Guss

150 g Puderzucker für den Guss
1 TL Kakaopulver
4 EL Baileys
gehackte Pistazien zum Verzieren

Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und mit 120 g Butter mittels Flexi-Rührelement cremig rühren. Mehl und 100 g Puderzucker darübersieben. Eigelb und Vanillezucker dazugeben und mit dem K-Haken zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Blättern Frischhaltefolie oder Backpapier ca. 1/2 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Herzen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm ausstechen, auf das Backblech legen und in 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Mokka-Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in der Induktionsschüssel mit dem Flexi-Rührelement bei Kochintervallstufe 3 und 60 °C schmelzen lassen.

Die Schokolade mit der restlichen Butter, dem restlichen Puderzucker, dem Rum und der Mascarpone cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade löffelweise dazugeben und mit dem Flexi-Rührelement gut unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen bis die Creme fest geworden ist.

Auf die Hälfte der Plätzchen etwas Creme geben und ein weiteres Plätzchen daraufsetzen. Den Puderzucker für die Glasur mit dem Kakao und dem Baileys gut vermischen und die Plätzchen mit dem Guss überziehen. Mit den gehackten Pistazien verzieren.

Mascarpone-Vanille-Himbeer Törtchen im Blätterteig



Rezept ist eine Eigenkreation von Claudia Kraft
Foto von Claudia Kraft

Zutaten:

1 Pkg Blätterteig
Zimt-Zucker

Füllung:

1 Ei
3 EL brauner Zucker,
Vanille Extrakt
1/2 Becher ca 250 gr Mascarpone
ca 3 EL Exquisa Quarkcreme
1 Pkg Himbeeren (frisch)

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Der Länge nach einrollen und in ca 3 cm große Stücke schneiden.

In bemehlte Muffinform geben und nach unten und entlang der Wand drücken.



Auf 185 Grad ca. 12min backen.

In der Zwischenzeit die Creme mischen.

Ei, brauner Zucker, Vanille Extrakt, Mascarpone und 3 El Exquisa Quarkcreme mit dem Ballonschneebesen gut verrühren.

Die frischen Himbeeren vorsichtig darunter mischen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Esslöffel eine Grube drücken bzw wieder an den Rand.

Jetzt in jedes zwei Himbeeren geben und mit Creme auffüllen. Anschließend nochmals ca 12 min backen.



Einfach nachsehen da jeder Ofen verschieden ist.

Anschließend mit einer Himbeere garnieren.