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 Ballonschneebesen 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 Mokkabohne 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.

Kürbisragout aus dem Kochtraining Österreich

Foto: Kürbisravioli mit Kürbisragout als Sauce von Claudia Kraft
nachgekocht von Claudia Kraft

Zutaten für 4 Personen:
500g Kürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/4l Gemüsesuppe/Gemüsebrühe
1/4l Sahne
Salz
Pfeffer
Öl zum Anbraten
1 Schuss Apfelessig

evtl. etwas Mehl zum Binden

Zubereitung:
Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.
Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.
In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.
Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.
Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.
Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Kürbiskern – Eisparfait

Rezept nachgemacht von Claudia Kraft, Fotos Claudia Kraft
Original ist von Ingrid Pernkopf – bekannte Köchin aus Gmunden Ö. Rezept wurde im Ö KW club veröffentlicht.
Neben dem Parfait ist noch das Maroni-Mousse im Glas zu sehen
Ich habe teilweise normal gehackte Kürbiskerne und teils karamellisierte in die Masse gegeben, sowie einen Teil gehackte Schokolade. Die restlichen karamellisierten Kerne habe ich für die Deko genommen.
Zutaten:

Für 2 Terrinenformen von je 40 cm Länge und 6 cm Durchmesser:
2 Eidotter (am besten pasteurisiert)
4 Eier (am besten pasteurisiert)
130 g Feinkristall- oder Gelbzucker oder Honig, je nach gewünschter Süße
500 ml Schlagobers/Sahne
20 bis 30 ml Rum
Kirschschnaps
Orangenlikör (nach Wunsch)
100 gr grob gehackte Schokolade
100 gr in Rum eingeweichte Rosinen

Zubereitung:
Die Dotter, die Eier und den Zucker in die 1. Cooking Chef Schüssel geben. Temperatur auf 60 °C stellen und mit dem Profi-Ballonschneebesen auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 15 Minuten hell und dickschaumig aufschlagen, dabei die P Taste drücken damit die Geschwindigkeit erhöht werden kann.

Temperatur dann abschalten und die Mischung auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 5 Minuten kalt weiterschlagen. Nach Belieben Alkohol zugeben.

Schlagobers/Sahne in einer zweiten Cooking Chef Schüssel mit dem Profi-Ballonschneebesen nicht zu steif aufschlagen. Dann Schokolade und Rosinen unter die Grundmasse mengen.

Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig. Mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Tipp:
Eine köstliche Variation wäre, die Masse ohne Schokolade und Rosinen, dafür mit Mohn, Kürbiskernen oder Kokosflocken zu verfeinern.

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 Ballonschneebesen, 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 (Ballonschneebesen).
Mit dem Ballonschneebesen 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.

Blitzeis

Foto: Gisela M.

Zutaten:
300-400 gr. TK-Obst (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Bananen oder was halt im TK-Fach an Obst so lagert)
200 gr. Sahne (alternativ Joghurt oder Teil durch Joghurt ersetzen)

Zubereitung:
Multi mit Messer einsetzen. TK-Früchte und Sahne zugeben und Multi laufen lassen, bis ein cremiges Eis entstanden ist.
Ca. 15 Minuten im TK-Fach nachkühlen lassen.

Je nach Obstsorte kann man auch noch Zugaben mit in den Multi füllen. Bei Banane hat sich zum Beispiel Erdnussbutter und/oder ein Löffel Kakao bewährt. Bei säuerlichen Obstsorten ggf. etwas Puderzucker. Die Sahne kann auch zu einem Teil durch Joghurt ersetzt werden.

Bitte schnell essen, schmilzt sehr schnell!

Schokoladensoße (z.B. zu Eis)

Fotos Claudia Kraft
Rezept aus Dateien und von Gisela M. auf Kenwood-Benutzung abgewandelt:

Zutaten:
125g Wasser
100g Sahne
125g Zucker
50g Glucose
63g Zartbitterkuvertüre oder alternativ 63 gr. Kakaopulver 22/24

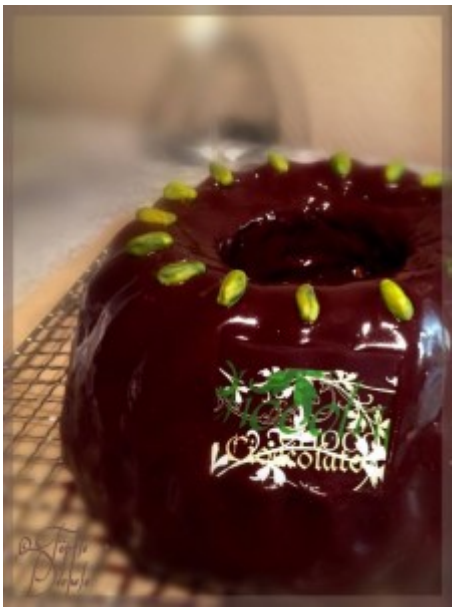
Zubereitung:
Alles in Kessel geben, Flexielement einsetzen, Temperatur knapp über 100 Grad, Rührintervall 1

Nach Aufkochen Timer auf 15 Min stellen und köcheln lassen.

Passieren oder durch ein Sieb streichen. Fertig.

Anmerkung: Hält sich im Kühlschrank relativ lange.
Wenn man Vollmilchkuvertüre nimmt, wird die Soße weniger fest.

Ganache



Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

1. Rezept von Dagmar Möller

Zutaten:
200 g Zartbitter-Kuvertüre (zerkleinert)
200 g Nougat (gewürfelt)
200 ml Sahne

Zubereitung:
Kuchen etwas abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Völlig auskühlen lassen.

Sahne aufkochen, Temperatur ausschalten und Schokolade zugeben Mit dem Flexi glatt rühren. Nougatwürfel dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.

Warme noch flüssige Glasur über den Kuchen geben und mit einem Pinsel gleichmäßig verstreichen und erkalten lassen.

2. Rezept von Soraya Nett, Ini kriegt´s gebacken:

Die Schokoladenstückchen bei 38 Grad mit dem Flexi schmelzen.

Die heiße (nicht kochene) Sahne dazugießen und aufrühren bis

eine geschmeidige Masse entsteht.

Bei der Ganache ist es wichtig das die Fette der Schoki und die der Sahne sich schnell verbinden. Zu lange kochen macht sie nicht besser, sondern klumpig!

Als Füllung für Torten nimmt man etwas mehr Sahne und lässt die Ganache über Nacht auskühlen. Am nächsten Tag im Mixer aufschlagen und verarbeiten.

Sahne schlagen mit der Kenwood Cooking Chef

Zusammenstellung von Gisela M.:

Alle Zutaten müssen kalt sein (sowohl die Sahne als auch die Schüssel/Schneebesen).
D.h. die Schüssel sollte nicht direkt aus der Spülmaschine kommen, die Sahne nicht direkt nach dem Einkaufen verwendet werden und der Schneebesen sollte entweder kurz im TK-Fach gelegen haben oder im Kühlschrank.

Die Temperatur der Cooking Chef darf nicht angestellt sein!!!

Bei höherem Fettgehalt einer Sahne, wird die Sahne schneller steif. Fette Sahne erzeugt auch eine festere Konsistenz (d.h. wenn möglich 32%ige oder noch besser 35%ige oder 36%ige Sahne kaufen). Tortenböden weichen mit fetter Sahne z.B. langsamer durch.

Wenn möglich, zum Sahne schlagen nur frische Sahne und keine H-Sahne verwenden.

Die Sahne bitte nicht zu schnell zu schlagen, maximal

Geschwindigkeitsstufe 3. Dadurch wird sie cremiger als bei schnellerer Stufe und erhält einen besseren Stand (dauert aber auch etwas länger, als wenn man die Sahne z.B. bei Stufe 5 schlägt).

Minimengen Sahne (z.B. halber Becher oder auch weniger) lassen sich übrigens prima in der Gewürzmühle schlagen. Die Sahne wird dann besonders fest/kompakt und es geht blitzschnell. Man sieht, wie die Sahne sich in der Gewürzmühle ausbreitet. Nach wenigen Sekunden zieht die Sahne sich zusammen und verliert deutlich an Menge im Glas. Dann bitte sofort ausschalten und schon ist die Sahne fertig.

Das Vorgehen im Detail (mit Ballonschneebesen):

Kalte Sahne in kalte Schüssel einfüllen.

Kontrollieren, dass die Temperatur ausgestellt ist

Spritzschutz aufsetzen (vor allem bei größerer Menge).

Geschwindigkeit auf Stufe 3 hochdrehen.

Vanille, Zucker, Sahnesteif oder andere Aromen nach Belieben durch die Spritzschutzöffnung einfüllen.

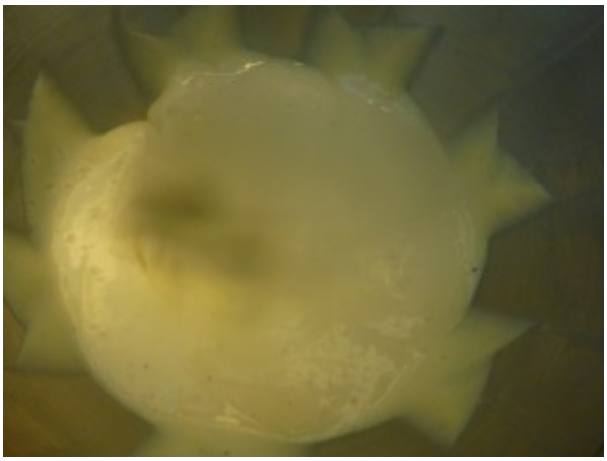
Immer dabei stehen bleiben und die Sahne im Auge behalten.

Wenn sich Wellen bilden, ist die Sahne fast fertig. Wenige Sekunden zu lange und aus der Sahne wird Butter! Zur Kontrolle die Maschine bitte kurz anhalten und die Konsistenz prüfen (z. B. mit einem Messer durch die Sahne fahren oder indem man den Kessel schräg stellt). Bei Bedarf noch kurz weiterschlagen.

Achtung, schlägt man die Sahne zu lange, gibt es Butter. Sollte das passiert sein, geht es hier weiter: Butterherstelllung

Crema Pasticcera Konditorcreme Vanillecreme

Rezept stammt von Giallo Zafferano.it, übersetzt und auf CC umgesetzt von Claudia Ciullo



Fotos Gisela M.

Zum Füllen von Kuchen, kann man in Cornetti Caldi spritzen, in Crostate, in Windelbeutel oder man löffelt sie einfach pur.

Crema pasticcera ist wunderbar wandelbar, man kann es mit Vanille, Zitrone, Karamell, Schokolade, Nuss, Orange etc. etc. zubereiten. Hier kommt die klassische Variante mit Vanille.

Zutaten (halber Liter, besser gleich 1 Liter machen):
6 Eigelb
45gr Maizena/Speisestärke
1 Vanillestange
140gr Zucker
400ml Vollmilch
100ml Vollrahm/Sahne

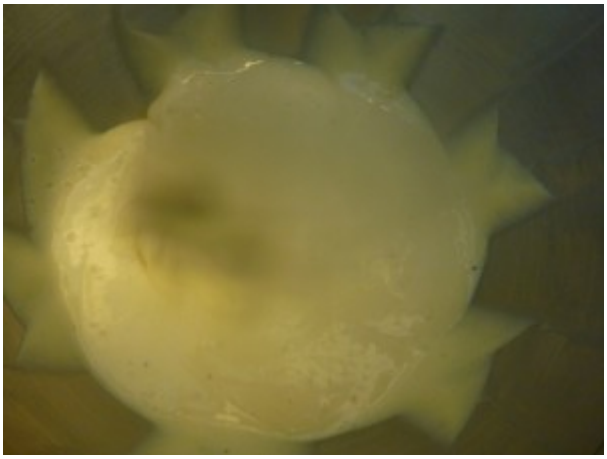
Zubereitung:

Die Milch mit dem Vollrahm und dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in der CC oder in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, ausschalten und vom Herd/CC nehmen. 10 Minuten ziehen lassen incl. Vanillestange.

Jetzt Eigelb mit Zucker (Ballonschneebesen) schaumig schlagen bis die Masse schön pastellgelb ist und fester geworden ist.

Dann die Speisestärke mit dem Schneebesen kurz unterrühren, etwa 1 Minute. Die Vanillestange aus der Milch entfernen.

Flexi montieren, 90 Grad,Rührintervall 1 einstellen und die noch warme Milch langsam einfüllen. So lange kochen und rühren lassen, bis eine cremige Masse entstanden ist.



Die Crema Pasticceria in eine GLAS-Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut auf der Oberfläche bildet.

Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und erst dann in den Kühlschrank stellen, falls sie nicht sofort benötigt wird.

Tipp: Crema 1:1 mit Creme Chantilly mischen.. Das ergibt dann die Crema chantilly italiana

Bountykugeln

Foto von Lisa Smile

Rezept von Viktorias Kitchen Secret, von Lisa Smile ausprobiert und auf CC umgewandelt:

Für alle, die sich den Sommer nach Hause holen möchten hier das Rezept:

Zutaten:
200g Kokosraspeln
200g weisse Schokolade
100g Schlagobers / Sahne
30g Butter
Rum nach Geschmack
50g Staubzucker/Puderzucker
Etwas Vanilleextrakt oder geriebene Vanilleschote auch nach Geschmack
Schokoglasur zum Tunken.

Zubereitung:
Schlagobers, Vanille und Butter in die CC geben und erhitzen, ich habe die CC auf 50 Grad gestellt. Flexi Stufe 1.

Wenn die Masse schön warm ist (nicht aufkochen!) kommt die gehackte weisse Schokolade hinein. Solange Rühren bis die Schoko aufgelöst ist. dann die Temperatur abstellen und Kokosraspeln, Staubzucker und Rum dazu schön rühren, bis alles gut vermischt ist.

Die Masse in eine kleine Schüssel geben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen (ich hatte es fast 24h im Kühlschrank, hat nicht geschadet).

Wenn die Masse gut durch gekühlt ist, steche ich mit einem Kaffeelöfferl kleine Kugerln ab und dreh sie schön rund. Wenn die Kugeln sehr weich sind, nochmal in den Kühlschrank zum Überkühlen stellen.

Im Anschluss in Schokoglasur tunken und dann geniessen.

Ich lagere die Bountykugeln immer im Kühlschrank, da schmecken

sie noch besser.