

Adventstiramisu

Spekulatiustiramisu



s

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Barbara Schöllhorn

Zutaten:

330ml Sahne (Sahne mit niedrigem Fettgehalt geht auch)

250g Mascarpone

250g Quark (Magerquark geht auch)

90g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

400g Spekulatius

500g Kirschen (tiefgekühlt), aufgetaut und abgetropft

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen.

Mascarpone, Quark, Zucker sowie den Vanillezucker mit dem Flexi verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

In einer Auflaufform (rechteckig) den Boden mit der Creme bestreichen,
eine Schicht Spekulatius auflegen. Dann die Spekulatius wieder mit
Creme bestreichen, darüber eine Schicht Kirschen. Die Kirschen können mit den Spekulatius egedrückt werden. Weiterschichten bis
zuletzt eine Cremeschicht aufgetragen wird, diese mit dem Kakaopulver bestreuen.

Das Tiramisu vor dem Verzehr für einige Stunden kalt stellen, damit
die Spekulatius gut durchziehen können.

Spekulatius-Mousse-Törtchen mit Haselnusskrokant



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert

4 Portionen

Zutaten:

300g Sahne

300g Milch

40 g Zucker

40 ml Amaretto

2 Eigelb

1 Prise Salz

1 TL Spekulatiusgewürz

5 Blatt weiße Gelatine

gemahlener bzw. zerbröselter Gewürzspekulatius

2 EL Butter

Für das Haselnuss Krokant

100g Gehackte Haselnüsse

40-50g Zucker

Zubereitung:

Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, hellbraun karamellisieren und Mandeln unterrühren, danach zügig auf Backpapier gießen und flach verteilen.

Dessertringe auf eine mit Backpapier belegte Unterlage stellen.

Butter in einem Topf schmelzen und gemahlenem Gewürzspekulatius mischen, diese Mischung auf die Dessertringe verteilen.

Krümelmilchboden gut andrücken.

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 min einweichen.

Eigelb, Milch, Zucker, Salz, Spekulatiusgewürz und Amaretto in die Kochschüssel geben.

Ballonschneebesen einspannen, Temperatur auf 80 Grad und Rührstufe 1 stellen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in die Kochschüssel hinzugeben.

Gut rühren lassen, so dass sich die Gelatine löst.

Masse in eine andere Schüssel geben und runterkühlen lassen.

Kochschüssel und Ballonschneebesen gut reinigen.

Sahne in die Kochschüssel geben und mit dem Ballonschneebesen steif schlagen.

Wenn die Milchmischung fast abgekühlt ist, die Sahne und ca. 50-80 g gemahlenen Gewürzspekulatius unterziehen.

Bevor die Masse anfängt fest zu werden, diese auf die Dessertringe verteilen.

Dessertringe für ca. 4 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Mousse aus den Dessertringen lösen, dazu am besten unten den Krümelboden vorsichtig vom Rand mit einem Messer lösen und nach oben schieben, jetzt können diese auf Teller angerichtet werden.

Zum Abschluss mit etwas zerbröseltem Spekulatius überstreuen und ein Haselnusskrokantblättchen anlegen „et voilà“



Tipp: Diese Grundmischung zur Mousse lässt sich schnell auch mit Vanille oder auch Schokolade abwandeln

Guten Appetit

Kathrin Ebert 



Spekulatiuscreme Spekulatiusaufstrich mit Cooking Chef



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Deva Doege

So langsam wird's Zeit für den Endspurt der kulinarischen Mitbringsel oder Geschenke...

Zutaten:

200 g Gewürz-Spekulatius

150 g gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen), ggf. mehr

50 g brauner Zucker

40 g Butter

1 geh. TL Zimt

1 Messerspitze Nelke

optional: frisch geriebene Orangenschale (1/2 Bio-Orange)

Zubereitung:

Spekulatius im Multi schreddern (dauert ca. 1 Minute); der Spekulatius muss ganz fein gemahlen sein!

Kondensmilch, Butter und Zucker bei 50 Grad mit Flexi auf Intervallstufe 1 so lange rühren, bis Masse homogen ist, d.h. der Zucker komplett aufgelöst ist. Spekulatius und Gewürze zugeben. Nun ohne Temperatur auf Minimum rühren, bis eine homogene Crème entsteht.

Sollte die Maße zu fest sein, noch etwas Kondensmilch zugeben.

Gut durchziehen lassen!

Der Spekulatiusaufstrich sollte im Kühlschrank gelagert werden. Haltbarkeit schätze ich ca. 1 Woche...oder bis leer gegessen 😊