

Schokoladenkuchen mit Friskäsefüllung



Foto und Rezept zur Verfügung von Elvira Preiß

Zutaten:

Für den Teig:

200 Gramm Zartbitterkuvertüre und
250 Gramm Butter
220 Gramm Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
350 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver
60 ml Milch
4 Eßl. Kakao

Füllung:

300 Gramm Friskäse
250 Gramm Quark
1 Becher saure Sahne
3 Eßl. Speisestärke
150 Gramm Zucker

40 ml Milch

Zubereitung:

Für den Teig:

200 Gramm Zartbitterkuvertüre und

250 Gramm Butter mit dem Flexi bei 50 Grad schmelzen dann auf 30 Grad zurück drehen

220 Gramm Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier

dazu rühren (Flexielement).

Temperatur ausschalten

350 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

60 ml Milch

4 Eßl. Kakao unterrühren (K-Haken).

2/3 des Teiges in eine gut gefettete Form füllen und am Rand und in der Mitte hochziehen.

Füllung:

300 Gramm Frischkäse

250 Gramm Quark

1 Becher saure Sahne

3 Eßl. Speisestärke und

150 Gramm Zucker

Gut verrühren (Flexielement) und in die Mulde des Teiges füllen.

Den restlichen Teig mit ca 40 ml Milch verdünnen und als Deckel auf die Masse streichen.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 1 std. backen.

Je nach Form gut auskühlen lassen vor dem Stürzen.

Fress-mich-dumm-Kuchen



Rezept und Fotos von Anna Weidner

Zutaten:

Für den Boden:

250g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver
100g Zucker
1 Prise Salz
Je 3 tropfen Butter Vanille und Bitter Mandel Aroma
1 Ei
125g Butter

Für die Buttercreme:

Aus 500ml Milch Vanillepudding kochen
125g Butter

Für den Belag:

400g gehackte Walnusskerne
125g Zucker
125g Butter
30g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Für den Boden:

Für den Mürbeteigboden alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K Haken zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einem 30x30cm Boden ausrollen. Wenn er zu weich ist, vorher nochmal

kalt stellen.

Boden bei 200°C Ober und Unterhitze 15-20min backen.

Für die Buttercreme:

Währenddessen in der CC mit dem Flexi Pudding kochen (Rezepte ohne Tütchen gibt es in unserem Portal einige). Pudding abkühlen lassen. Sobald er Zimmertemperatur hat mit Butter (K Haken) aufschlagen. Butter sollte auch Zimmertemperatur haben. Creme auf ausgekühltem Boden verstreichen.

Für den Belag:

Butter mit Zucker und Walnüssen im der Pfanne rösten, die Nüsse noch warm auf der Creme verteilen. Abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen in kleinen Gefrierbeutel geben, kleine Spitze abschneiden und Kuchen damit verzieren.



Glühwein-Muffins



Foto und Rezept von melestti

Zutaten:*Für den Rührteig*

3 gestr. TL Backpulver

100 ml Glühwein

75 g Zartbitterkuvertüre oder Zartbitter-Schokolade

175 g weiche Butter oder Margarine

175 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Pk. geriebene Orangenschale

1/4 TL Zimt

1/4 TL gemahlene Gewürznelken

1/4 TL gemahlenen Kardamom

3 Eier (Größe M)

150 g Mehl

30 g Speisestärke

Für die Buttercreme und die Füllung

300 ml kalter Glühwein

60 g Puderzucker

15 g Speisestärke

150 g Butter, zimmerwarm

Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung:

Die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren und zur Seite stellen, damit sie etwas abkühlen kann.

Butter oder Margarine mit dem Flexi-Rührelement geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die geriebene Orangenschale hinzufügen, so lange rühren bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen abwechselnd mit dem Glühwein auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die flüssige Kuvertüre oder Schokolade

unterrühren. Den Teig in vorbereitete Muffinformen füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen. Anschließend erkalten lassen.

Für die Buttercreme den Glühwein mit dem Puderzucker in der Induktionsschüssel der CC mittels Flexi-Rührelement verrühren, auf 100 °C Kochintervallstufe 1 erhitzen und auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Dann die Stärke mit 2-3 EL der Flüssigkeit gut verrühren und zur restlichen Flüssigkeit geben bis eine zähflüssige Masse entsteht (Vorsicht: die Masse dickt beim Abkühlen nach!) Abkühlen lassen.

Die Butter in einer anderen Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen. Löffelweise die Glühweinmasse untterrühren und die Buttercreme kurz kalt stellen.

In der Zwischenzeit mit einem Muffin-Ausstecher oder Apfelkernausstecher in der Mitte der Muffins jeweils ein Loch ausstechen und dieses mit der Preiselbeermarmelade füllen. Nun die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Anschließend nach Belieben dekorieren.

Tipp: Diese Muffins schmecken auch ohne Füllung und Buttercreme, einfach mit Puderzucker bestreut, lecker. Für die alkoholfreie Variante den Glühwein mit Kinderpunsch austauschen.

Kaffee-Cognac-Trüffel



Rezept und Foto von melestiti

Zutaten:

400 g Zartbitterkuvertüre

250 g Vollmilchkuvertüre

80 g Kokosfett

250 g weiche Butter

100 g Puderzucker

4 EL Cognac

2 TL Instant-Kaffeepulver

weiße Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitung:

Die Zartbitterkuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Metall-Pralinenkapseln mit etwas geschmolzener Kuvertüre ausgießen, kopfüber auf Backpapier stellen und abtropfen lassen. Die Vollmilchkuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und zusammen mit dem Kokosfett in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Die Butter mit dem Flexi-Rührelement und dem gesiebten Puderzucker cremig rühren und die Schokoladenmasse unterrühren, dann Cognac und Kaffeepulver ebenfalls unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben, noch etwas abkühlen lassen und die ausgegossenen Pralinenkapseln damit bis knapp unter den Rand füllen.

Die abgetropfte Zartbitterkuvertüre vom Backpapier lösen und wie oben beschrieben nochmals einschmelzen. Die Pralinen damit verschließen und abkühlen lassen.

Die weiße Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Die weiße Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle füllen und die Pralinen mit Punkten, Kringeln und Streifen verzieren.

Schokotörtchen mit flüssigem Kern



Foto und Rezept von Anna Weidner

Zutaten für 6 Törtchen:

150g Zartbitterkuvertüre

100g Butter

2 Eier

2 Eigelb

30g Zucker

4 EL Mehl

Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze (alternativ 160 Grad Heissluft) vorheizen.

Im Muffinblech 6 Mulden fetten und mit Zucker ausstreuen

Butter und Schokolade bei ca. 40° und Flexi in der CC schmelzen. Beiseite stellen.

Mit dem Ballonschneebesen die Eier und die Eigelbe mit dem Zucker dickcremig bei höchster Rührstufe aufschlagen.

Mehl darüber sieben und unterheben. Zum Schluss Schokolade unterrühren.

Teig in die Mulden füllen und 8 – 10 min. backen.

Vorsichtig aus den Mulden heben (Achtung Kern flüssig) und am besten mit Vanilleeis oder Sahne aus der Gewürzmühle servieren.



Fotos Anna Weidner

Schokoladen-Cheesecake-Muffins mit Lime-Curd Füllung



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Rezept von Dagmar Möller, <https://toepfle-und-decke.de/blogspot.com>

Zutaten:

Schokoladenteig

100 g Zartbitterkuvertüre

30 g Butter

200 g Mehl

100 g Zucker

2 EL Kakao

1/2 Vanilleschote

1 TL Backpulver

1/4 TL Natron

2 Eier

200 ml Milch

abgeriebene Orangenschalen

weiße Kakaobutter-Pellets (ca. 2 TL, damit es geschmeidig wird, alternativ ggf. etwas Kokosöl)

Cheesecake-Creme:

150 g Ricotta

50 g griechischer Joghurt

1 Ei

30 g Zucker
20 g Speisestärke
abgeriebene Limettenschale
1/2 Vanilleschote

Füllung:

Lime-Curd/Lemon-Curd

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Schokolade im Multi kurz hacken und mit 30 g Butter unter Rühren im Kessel mit den K-Haken bei 40 °C schmelzen.

Währenddessen Mehl, Zucker, Kakao, Vanille, Backpulver, Natron und Pellets vermischen, zur Schokolade geben und verrühren.



Foto: Dagmar Möller

Eier und Milch im Blender mixen und kurz unter den Teig einarbeiten.

12 Muffin-Förmchen auf ein Backblech mit Backpapier stellen und jeweils 2 EL Schokolade einfüllen. Dann auf 1 Espresso-Löffel Lime-Curd darauf setzen und wieder mit 1 EL Schokomasse bedecken.



Foto: Dagmar Möller

Für die Cheesecake-Creme Frischkäse, Ei, Zucker und Stärke mit der abgeriebenen Limettenschale und der Vanille glattrühren. Dann die Schokomasse je 2 EL Cheesecake-Creme bedecken.



Foto: Dagmar Möller

In der mittleren Schiene 20 min. backen – Stäbchenprobe mit Holzspieß machen.



Foto: Dagmar Möller

Dieses Rezept und viele weitere mehr findet ihr unter <http://www.bonsai-insel.de/wordpress/>

Schokoladen Torte Sachertorte – Variationen



Foto und Rezept von Manfred Cuntz/Teig ist aus dem Sacher Kochbuch/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Manfred Cuntz getestet und für gut befunden

Zutaten:

Teig:

140 g Butter

110 g Staubzucker

Vanillezucker

6 Eidotter

130 g Zartbitterkuvertüre (bei mir: 70%ige Callebaut Kuvertüre)

6 Eiklar

110 g Kristallzucker

140 g Mehl
Marillenmarmelade

Glasur:

150 ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
225 g Kuvertüre 70% und
60 g Butter
50 ml Milch

Zubereitung:

Teig

Die leichterwärmte Butter wird mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig gerührt (Profi-Patisserie Element oder Flexi-Rührer) , dann gibt man nach und nach die 6 Eidotter dazu und rührt mit dem Ballonschneebeisen auch die vorgewärmte Schokolade ein.

Jetzt wird der Schnee von 6 Eiklar geschlagen, mit dem Kristallzucker ganz steif ausgeschlagen (Ballonschneebeisen) und vorsichtig mit dem Kochlöffel (Unterhebe Rührelement) unter die obige Masse gerührt. Anschließend wird das Mehl ebenso vorsichtig mit der Masse verrührt (einmeliert (Unterhebe Rührelement)).

Zum Backen verwendet man eine einer Kasserolle ähnliche Tortenform von 22 bis 24 cm Durchmesser. Den Boden belegt man am besten mit einem Blatt Pergamentpapier. Nun füllt man die Masse in die Form und streicht sie glatt. Die Masse wird in einem vorgewärmten Backrohr bei mittlerer Hitze (ca. 170 Grad Celsius) gebacken; dabei läßt man die ersten 12 bis 15 Minuten die Backrohrtür einen fingerbreiten Spalt offen, damit die Masse sich heben und ganz leicht wölben kann, aber sich noch keine Kruste bildet. Dann backt man die Torte bei geschlossenem Rohr eine Stunde lang aus. Ausgebacken ist sie, wenn sie einen leichten Fingerdruck ganz »leise« erwidert.

Nun stürzt man die Torte samt Form auf ein Sieb und läßt sie

20 Minuten auskühlen, dann stellt man sie wieder so, wie sie in der Form lag, und läßt sie ganz auskühlen. Erst nach dem völligen Auskühlen nimmt man die Torte aus der Form. Dazu wird die Torte mit einem dünnen kleinen Messer glatt vom Rand losgeschnitten, der Tortenboden und das angebackene Papier entfernt. Sie wird nun auf der Oberseite glattgeschnitten und wieder umgedreht. Der glatte Tortenboden wird mit geschmeidig verrührter, leichterwärmter Marillenmarmelade bestrichen. Zum Schluß die Torte mit der Glasur überziehen.



Fotos Manfred Cuntz

Glasur:

Schlagsahne mit Vanillezucker mit Flexi-Rührelement auf 110°C aufkochen.

Temperatur auf 0 und abschalten.

Kuvertüre und Butter zugeben. Rühren Stufe I bis alles aufgelöst.

Ich hab es laufen lassen bis 50°C

Milch zugeben und weiter rühren lassen bis eine glatte Masse entstanden ist.

Dann habe ich auf Intervallstufe II weiter laufen lassen bis ca. 30°C.

Glasur über den Kuchen laufen lassen.



Fotos Manfred Cuntz/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten Für 12 Portionen (26cm Springform)

Schokoladenbiskuit

8 Eier

Salz

260g Zucker

200 g Halbbitter-Kuvertüre (70%)

200g Butter

50g Puderzucker

200g Mehl

Überzug und Füllung

200g Halbbitter-Kuvertüre
220 ml Schlagsahne
40g Butter
110g Zucker
50g Crème double
30g Puderzucker
4cl brauner Rum
250g Marillenkönfitüre
50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz halbsteif schlagen (Ballonschneebeßen), dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Kuvertüre fein hacken, im heißen Wasserbad langsam schmelzen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Butter und Puderzucker schaumig rühren (Flexi). Eigelb nach und nach unterrühren. Dann die Kuvertüre unterrühren und anschließend ein Drittel des Eischnees unter die Buttermasse rühren. Restlichen Eischnee ebenfalls unterheben (Unterhebrührelement). Das Mehl nach und nach darübersieben und unterheben.
3. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Masse hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
4. Für den Schokoladenüberzug die Kuvertüre fein hacken (Trommelraffel). Die Sahne aufkochen, die Butter einrühren und die Hitze reduzieren. Die Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren auflösen. 90 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Crème double einrühren. Die Zuckermischung mit der Kuvertüre-Sahne-Mischung verrühren.
5. Den Puderzucker mit dem Rum und 20 ml Wasser aufkochen.

6. Den ausgekühlten Tortenboden im unteren Drittel einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Teil mit dem Rum-Zucker-Gemisch tränken und mit 150 g Aprikosenkonfitüre bestreichen, oberen Teil daraufsetzen. Restliche Konfitüre erhitzen und die Torte damit dünn bestreichen.

7. Den Schokoladenüberzug mit einer Suppenkelle gleichmäßig über die Torte gießen, im Kühlschrank fest werden lassen. Die weiße Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, in einen Papierspritzbeutel geben und das Wort "Sacher" auf die Torte spritzen.

3. Bild und Rezept von Daniela Huemer



Zutaten:

210g zimmerwarme Butter
175g Staubzucker
1Pkg. Vanillezucker
9 Eidotter
9 Eiklar
200g dunkle Schokolade
175g Kristallzucker
210g glattes Mehl
50g Backkakao

Marillenmarmelade zum Füllen und bestreichen

Glasur:

200g Kristallzucker
125g Wasser
150g dunkle Schokolade

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, die Eidotter nach und nach langsam einrühren und dickschaumig schlagen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen und unterrühren.

Die Eiklar steif schlagen, dabei den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und zu einem schnittfesten, glänzenden Schnee weiterschlagen.

Den Schnee auf die Dottermasse häufen, das Mehl und den Kakao darüber sieben und vorsichtig vermengen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter und Mehl bestreichen. Die Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° 55-60 Minuten backen.

Die Torte auf einem Gitter auskühlen lassen, den oberen knusrig gebackenen Teil entfernen. Die Torte einmal halbieren und mit Marmelade bestreichen. Die Torte wieder zusammensetzen, auch außen ganz dünn bestreichen und antrocknen lassen.

Für die Glasur Zucker und Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, leicht auskühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und nach und nach mit der Zuckerlösung vermischen.

Die lippenwarme Glasur in einem Guss über die Torte gießen mit einer Palette rasch glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Chocolate-Cookie-Brownies mit Oreo- Füllung in der Cooking Chef



Foto und Rezept von Kerstin Hinz

Zutaten:

Für den Chocolate-Chip-Cookie Teig

125 Gramm weiche Butter

150 Gramm Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

175 Gramm Mehl

1 TL Backpulver

50 Gramm Schokotropfen

ca.. 20 Oreo-Kekse**Zubereitung:**

Butter, Zucker, Salz, Ei, Mehl mit Backpulver vermischt, in die Schüssel geben und mit dem K-Haken vermengen, Schokotropfen unterrühren. Den Teig in einem Backrahmen (ca. 20 x 25 cm) glatt streichen (klappt am besten mit einem angefeuchteten Löffel).

Auf dem Chocolate-Chip-Cookie Teig Oreo Kekse verteilen (Ich habe 20 Stück gebraucht).

Für den Brownie-Teig:

250 Gramm Butter

200 Gramm Zartbitterkuvertüre

3 Eier

75 Gr. Zucker

Butter mit Zartbitterkuvertüre im Kessel mit Flexi bei niedriger Temperatur schmelzen

Eier und Zucker dazu geben und mit Ballonschneebeesen verrühren und 75 Gramm Mehl kurz unterrühren.

Den Brownie Teig über den Oreo Keksen glatt streichen.

Backen: ca. 175 Grad 30-35 Min.