Himbeerträumchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Für 3l Form

Zutaten:
300 g Löffelbiskuit
500 g griechischer Joghurt
500 g Mascarpone
400 g Sahne
3 Essl. Zucker
2 Essl. Puderzucker
500 g Himbeeren
etwas Zitronensaft

Zubereitung:
Die Form mit Löffelbiskuit auslegen.

Sahne mit Ballonschneebesen + Hälfte vom Zucker aufschlagen.

In zweiter Schüssel Joghurt, Mascarpone, andere Hälfte Zucker, etwas Zitronensaft verrühren (mit Patisserie-Haken) + Sahne unterheben. Die Creme ist nun fertig.

Die erste Schicht Creme auf die Löffelbiskuit geben, dann Himberren und gut Puderzucker darüber geben.

Wieder Creme nicht zuviel da ich vereinzelt noch ein paar vom Biskuit darauf gelegt habe und dann restliche Creme.

Unbedingt eine Nacht im Kühlschrank stellen zum Durchziehen. Mit restlichen Himbeeren verzieren + und evtl. nochmal Puderzucker darüber (je nach süßem Geschmack).

Oben drauf evtl. Kakao, Baiser, Kokosflocken ……..

Toffee – Alternative zu Rahmtäfeli

Fotos, Doku und Text von Birte Ri
Für alle denen die Rahmtäfeli zu süß oder zu grisselig sind hab ich was gefunden.
Das Original Rezept ist von AllasYummyFood.

Zutaten:
200g Sour Cream
200g Puderzucker
20g Butter

Zubereitung:
Ich habe saure Sahne genommen. Das schmeckt ganz gut, aber das saure kommt durch. Das Internet empfiehlt als Ersatz griechischen Jogurt oder Sahnejogurt. Ich werde den Jogurt probieren, das saure ist nicht ganz meins.

Puderzucker und Sahne/Jogurt in die Schüssel der CC geben. Flexi einsetzten, Intervall 1 und auf 140C. Vorsicht das kocht am Anfang etwas hoch. Je nach dem etwas Temperatur wegnehmen.

Solange kochen bis eine karamellfarbene Masse entsteht (ca. 15min), die sehr dickflüssig ist.

Temperatur ausmachen, Butter zugeben, Rührstufe 2 und P Taste drücken bis es aufhört zu piepen.

Solange rühren bis die Butter untergemengt ist.

Jetzt kommt das Schwierigste. Das Zeug klebt sehr.
Ich habe versucht es in Pralinenformen zu geben, sehr klebrig aber geht (Vorsicht heiß).
Die Masse wird schnell fester, es blieb natürlich auch was übrig. Daraus hab ich Kugeln gemacht. Die Form bleibt gut erhalten, aber vorsicht, es ist heiß.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Schmeckt sehr gut nach Karamell, nicht zu süß und nicht so grisselig.
Die gekneteten Kugeln haben eine etwas schönere Konsistenz als die eingefüllten.

Beim nächsten mal versuche ich folgendes: Jogurt nehmen, etwas länger zum Abschluss rühren, bis die Masse ein wenig abgekühlt ist. Dann kneten und in Formen drücken.

Update zu den Toffee von Birte Ri:

Variante mit griechischem Joghurt

links: länger gekocht, rechts max 15 Minuten

Zutaten:
200g griechischer Jogurt
200g Puderzucker
20g Butter

Zubereitung:
Auf 140C mit Flexi erhitzen Intervall 1, bis 14:30min.
Dann Butter zugeben auf Rührstufe 2, mit P-Taste Geschwindigkeit an passen bis nicht mehr piept.

Die Masse darf max 15min erhitzt werden. Dann schnell in die Silikonformen gießen und erkalten lassen.

Wenn der Zucker länger erhitzt wird, kristallisiert er und man hat ein Ergebnis wie bei den Rahmtäfeli.

Auf dem Foto ist einmal mit längerer Zeit gekocht und einmal 15min. Die Oberfläche glänzt und es zieht Fäden beim reinbeißen.
Allerdings kleben die Toffees aneinander. Zum Verschenken empfehle ich sie einzeln einzupacken.