Eiskaffee-Sahne-Torte

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:
6 Eier
120 g Zucker
180 g gem. Mandeln
1 Pk Backpulver
50 g Schokostreusel
* * * *
750 g Schlagsahne
80 g Eiscafepulver
Mandelblättchen
geriebene Schokolade

Zubereitung:
Eier und Zucker mit dem Ballonschneebesen ca. 15 min auf hoher Stufe schlagen.

Die mit Backpulver und Schokolade vermengten Mandeln unter die Eimasse rühren. In einer Tortenform 35-40 min. bei 160 Grad backen.

Von dem ausgekühlten Boden ca 1cm Deckel abschneiden, und zerbröseln. Die Form wieder um die Torte geben.

Sahne mit Schneebesen steif schlagen, (etwa 3-5 min auf Stufe 5).

Vanillezucker und Eiskaffee- Pulver einrieseln lassen. Dies auf den Tortenboden streichen.

Mit den Bröseln, den leicht gerösteten Mandelblättchen und der gerieben Schlokolade bestreuen, und etwa 2 Stunden kühl stellen .

Gutes Gelingen 😉

Hühnerbrust Sous vide gegart mit Süßkartoffelstampf und Petersilien-Pesto

Rezept von Elisabeth Opel

Download (PDF, Unknown)

Bunte Käsebällchen

Foto und Rezept von Hülya Braun

Zutaten:
200 gr Feta
200 gr Frischkäse
150 gr Ziegenkäse
1 rote Paprika
1 8 Kräuter z.B. Iglo
3 Pumpernickel
Sesam
Geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:
Feta, Frischkäse und Ziegenkäse mit dem K-Haken rühren und in Kühlschrank stellen.

Mandeln rösten und zerkrümeln, Paprika im Multi zerkleinern.

Pumpernickel im Multi oder Gewürzmühle mahlen.

Alles in kleine Schälchen vorbereiten.

Käse aus dem Kühlschrank holen eventuell mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen zum Schluss immer 1/5 von den

Bällchen in den Zutaten wälzen