Crab Rangoon – fritierte Wontons mit Krabben Frischkäse Füllung

Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:
1 Pck Krabben (frische sind perfekt, aber die imitierten sind auch geeignet)
1 Pck Philadelphia
1 Tl fein gehackte Knoblauch
1 Schuss Worcestershire Sauce
Halber Tl Salz
1 Msp Pfeffer
1 Pck Wonton Wraps
1 Ei geschlagen
Öl zum Fritierten

Zubereitung:
Krabben kochen und aus der Schale nehmen.

Danach die Krabben in ca. 5mm Stücke würfeln.

Alle Zutaten (außer Ei) zusammen vermengen (Flexi). Ei aufschlagen.

Jeweils 1 Tl von der Krabbencreme in die Mitte des Wonton Wraps geben, die Kanten mit Ei einstreichen und zum Dreieck

falten. Verschließt die Kanten gut, damit beim Fritierten die Füllung nicht raus läuft.

Nun die Crab Rangoons im Öl fritieren bis sie gold braun und knusprig sind. (Die Wontons sollten im Öl schwimmen)
Die Füllung reicht für ca. 20 Wontons.

Fotos von Melody Minya

Philadelphia Himbeer Torte

Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:
Für den Boden:
36 Löffelbisquit
125 Gramm Butter

Füllung:
300 Gramm Philadelphia
1 große Tasse Puderzucker
3 EL Milch
300 g Haselnüsse
200 ml Sahne
1 EL Vanillezucker
Sahnesteif
750 g gefrorene Himbeeren
2 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung:
Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.
Haselnüsse ebefalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.
Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel in die CC Schüssel geben und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.
In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.

Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem Ballonschneebesen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.
Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag

Foto Ari Dahms