Kirsch-Mohn-Marzipantorte

.

Diese Kirsch-Mohn-Marzipantorte ist die Wunsch-Geburtstagstorte meiner Tochter. Ich habe einen Wienerboden gemacht, der mit Mohn und Marzipan verfeinert wurde. Zwischen den Böden, die mit einem Hauch Amaretto getränkt sind, findet ihr eine köstliche Kirsch-Quarkcreme und Kirschkompott. Dekoriert habe ich mit getrockneten Rosen und Rosenblättern. Ich finde, die passen einfach wundervoll zu einer rosa Torte.

Rezept:
Zutaten: 20er Backform
Mohn-Marzipan-Boden:
- 6 Eier Gr.M
- 180g Zucker
- 1TL Mandelaroma
- 1 Prise Salz
- 150g Mehl
- 30g Weizenstärke
- 50g Mohn
- 50g Marzipan (fein gerieben)
- 60g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

Kirschkompott:
• 300 g Schattenmorellen
• 80 ml Kirschsaft
• 1 TL Zucker, gestrichen
• 1 TL Vanillepaste
• 15 g Speisestärke

Kirsch-Quarkcreme:
• 280g Schattenmorellen (Abgetropfgewicht)
• 75g Zucker
• 225g Sahne
• 5,5 Blatt Gelatine
• 375g Magerquark

Kirsch-Quark-Creme zum Einstreichen:
• 50ml Kirschsaft
• 5g Speisestärke
• 150g Quark
• 100g Joghurt
• 1TL Vanillepaste
• 250g Sahne
• 60g Puderzucker
• 2 Päckchen Gelatinefix

Tränke:
• Amaretto

Deko:
• getrocknete Rosen
• getrocknete Rosenblätter

Zubereitung:
Mohn-Marzipan-Boden:
Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Boden der Backform mit Backpapier auslegen.
Eigelbe mit 60g Zucker und Mandelaroma schaumig schlagen.
Das Eiweiß mit 120g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen.
Die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren. Mehl

und Stärke sieben und zusammen mit dem Mohn und dem fein geriebenen Marzipan vorsichtig unterheben.
Anschließend die flüssige Butter einrühren.
Den Teig in die Form füllen und in ca.35-40 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Komplett auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Kirschkompott:
Speisestärke mit etwas Kirschsaft anrühren. Kirschen, restlichen Kirschsaft, Zucker und Vanillepaste aufkochen und mit der Speisestärke andicken. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Kirsch-Quarkcreme:
Kirschen und Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine einweichen und 4 EL Püree in einem Topf erwärmen. Nun die Gelatine darin auflösen (nicht kochen) und anschließend vom Herd nehmen. Jetzt nach und nach das restliche Fruchtpüree einrühren. Quark vorsichtig mit der Kirsch-Gelatinemasse in einer Schüssel verrühren. Die Creme ca.10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt fest zu werden. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Frucht-Quarkcreme heben.

Den Boden in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen (je ca.1,5 cm). Den ersten Boden mit einem Tortenring umschließen, tränken und mittig das Kompott aufstreichen. Nun 1/3 der Kirsch-Quarkcreme gleichmäßig darauf verteilen. Jetzt den zweiten Boden auflegen und genauso verfahren wie beim Ersten. Mit dem 4ten Boden abschließen und die Torte mindestens 3 Stunden kühlen, besser über Nacht.

Nun die Creme zum Einstreichen herstellen.
Zuerst das Kirschgelee herstellen. Dafür etwas Saft abnehmen und die Speisestärke damit anrühren. Den restlichen Saft aufkochen und die Stärke unter rühren dazugeben. Kurz köcheln lassen. Jetzt in eine Schale füllen, mit Folie abdecken (direkt auf die Masse auflegen) und komplett abkühlen lassen.

Ich mache das immer am Vortrag.

Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Das Kirschgelee ist relativ fest. Man kann es jetzt mit einem Schneebesen verrühren, damit eine geschmeidige Masse entsteht, oder man gibt es so dazu und hat in der Creme immer noch kleine Stückchen, was ich optisch ganz gerne mag. Quark, Joghurt, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste verrühren und dabei das andere Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Nun das Kirschgelee kurz einrühren und dann die Sahne unterheben.

Die Torte aus dem Ring lösen und mit der Kirsch-Quarkcreme Einstreichen. Mit der restlichen Creme kleine Tupfen aufspritzen und mit getrockneten Rosen und Rosenblättern verzieren.
Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen

Guten Appetit!

Madeleines

Zitrone-Ingwer-Mohn und Himbeer-Rosenblütenwasser

In der Woche habe ich meistens nicht ganz so viel Zeit für aufwendiges Gebäck. Da muss es dann ein schneller, leckerer Kuchen sein. Madeleines sind so ein köstliches, schnelles Gebäck. In diesem Rezept habe ich zwei wundervolle Geschmacksvarianten für euch. Einmal Zitrone-Ingwer-Mohn und dann noch Himbeer-Rosenblütenwasser. Sooo lecker.
Dekoriert habe ich die kleinen Leckereien mit weißer Schokolade und hübschen, getrockneten Rosen. Dadurch sehen sie einfach wunderschön aus!

Rezept:
Zutaten: für 36 Madeleines
Grundteig:
- 150g geschmolzene Butter
- 3 Eier Gr.M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 1EL Honig
- 160g Mehl
- 5g Backpulver

Außerdem:

Zitrone-Ingwer-Mohn Variante:

- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 5g Mohn
- Frischer, geriebener Ingwer (ein ca. 2 x 2cm großes Stück)

Himbeer-Rosenwasser Variante:

- 5g gefriergetrocknete Himbeeren (zerkleinert)
- 1EL Rosenblütenwasser

Zubereitung:

Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier, Zucker, Salz, Vanillepaste und Honig mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und in die Masse einrühren. Zum Schluss die Butter dazugeben und alles gut vermengen.
Den Teig gleichmäßig auf 2 Schüsseln aufteilen.
In die eine Hälfte den Zitronenabrieb, Ingwer und Mohn einrühren und in die andere Hälfte die Himbeeren und das Rosenwasser dazugeben. Jetzt für ca. 45-60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
Die Backform fetten. Den ersten Teig in einen Spritzbeutel geben und auf die Förmchen verteilen, bis ca. 5mm unter den Rand. Auf mittlerer Schiene in ca.10-11 Minuten fertigbacken.
Ein paar Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend die Madeleines auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
Jetzt mit dem zweiten Teig genauso verfahren.
Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

Kürbis-Marmorkuchen

Ich liebe Kürbis! Daraus kann man nicht nur Herzhaftes, sondern auch Süsses zaubern. Ich habe hier einen wundervollen Kürbis-Marmorkuchen für eich. Der eine Teig ist mit Kürbispüree, frischem Ingwer, Zimt, Nelke und Muskatnuss verfeinert und der Andere ist ein köstlicher Schokoladenteig. Getoppt wird die Leckerei mit ein wenig Zartbitter-Ganache. Ein fantastischer Herbstkuchen! Lecker!

Rezept:
Zutaten: für 1 große Gugelhupfform
Grundteig:
- 200g Hokkaido-Kürbis
- 50ml Wasser
- 200g weiche Butter
- 180g Zucker

• 1TL Vanillepaste
• 1 Prise Salz
• 4 Eier Gr.M
• 250g Mehl
• 8g Backpulver

Schokoteig:
• 2EL Backkakao, leicht gehäuft
• 30ml Milch

Kürbisteig:
• 100g Mehl
• 3g Backpulver
• 50ml Milch
• 1 Stück frischer, geriebener Ingwer (ca.2 cm lang und fingerdick)
• 2TL Zimt
• ¼TL Muskatnuss, gerieben
• ¼TL Nelke, gerieben

Schoko-Ganache:
• 50g gehackte Zartbitterschokolade
• 40g Sahne
Wenn man mehr Schokolade auf dem Kuchen möchte, einfach die Menge von Schokolade und Sahne erhöhen.

Zubereitung:
Den Kürbis waschen, in kleine Stücke schneiden. Mit dem Wasser in einem Topf in 5-10 Minuten weich kochen. Das Wasser abgießen und den Kürbis pürieren.
Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
Butter, Zucker, Salz und Vanillepaste mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nun nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver vermischen, sieben, zur Butter-Eimasse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Für den Schokoteig 1/3 vom Teig in eine Schüssel füllen. Kakao und Milch zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Für den Kürbisteig den pürierten Kürbis, den geriebenen Ingwer, die Milch und die Gewürze zufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben, dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Die Backform einfetten. Zuerst den Kürbisteig, dann den Schokoteig einfüllen. Den Schokoteig mit einer Gabel spiralförmig in den Kürbisteig einarbeiten.
In ca. 45-50 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Für die Ganache die Schokolade fein hacken. Die Sahne kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Alles zu einer glatten Masse verrühren und auf dem Kuchen verteilen.

Guten Appetit!!

Streuseltaler mit Heidelbeeren

Manchmal muss es kein aufwendiges Gebäck sein, um jemanden glücklich zu machen. Diese Streuseltaler zusammen mit den Heidelbeeren sind einfach nur köstlich. Eigentlich ist alles mit Streuseln absolut lecker! Dieses Rezept ist wirklich nicht aufwendig und die Streuseltaler lassen sich, beim spontanen Kuchenappetit, schnell nachbacken.

Rezept:
Zutaten: 12 Stück
Hefeteig:
•300g Mehl
•40g Zucker
•½ Würfel Hefe
•1TL Honig
•1 Prise Salz
•50g weiche Butter
•1TL Vanillepaste

•1 Ei Gr.M
•120ml lauwarme Milch

•300g frische Heidelbeeren

Streusel:
•200g Mehl
•150g kalte Butter
•80g Zucker
•1TL Vanillepaste

Deko:
•100g Puderzucker
•etwas Zitronensaft

Zubereitung:
Hefeteig:
In einer kleinen Schale die Hefe mit dem Honig und etwas warmer Milch auflösen. Jetzt alle Zutaten ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Streusel herstellen. Dafür die Butter in kleine Stücke teilen und mit den anderen Zutaten zügig zu einem Teig verkneten.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
Den Hefeteig nochmal kurz durchkneten, in 12 Kugeln teilen und jede auf einen Durchmesser von 10-12cm ausrollen. Die Heidelbeeren darauf verteilen, ca. 25g pro Teil. Nun den Streuselteig klein zupfen und auf den Früchten verteilen.
In 15-20 Minuten fertigbacken (die Streusel sollen nicht dunkel werden) und abkühlen lassen.

Jetzt den gesiebten Puderzucker mit soviel Zitronensaft mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Spritzbeutel auf den Streuseltalern verteilen.

Guten Appetit!

Schoko-Espresso-Cupcakes mit flüssigem Himbeerkern

-
-

Schokolade und Himbeeren sind einfach eine fantastische Kombi. Aus diesem Grund habe ich diese Schoko-Espresso-Cupcakes mit flüssigem Himbeerkern gebacken. Den Teig habe ich mit schwarzem Kakao und schön starkem Espresso gemacht. Der flüssige Kern besteht aus einem Himbeercurd und getoppt wird

das ganze von einer schwarzen Schoko-Mascarponecreme, die durch den dunklen Kakao einen sehr intensiven Schokoladengeschmack hat. Der schwarz-rot Kontrast sieht einfach super aus und ist nicht nur zu Halloween ein Hingucker!

Rezept:
Zutaten: 12 Stück
Teig:
• 125g weiche Butter
• 130g Zucker
• 2 Eier Gr.M
• 100g Mehl
• 50g schwarzes Kakaopulver (normaler Backkakao geht natürlich auch))
• ½TL Backpulver
• 1 Prise Salz
• 100g Sahne
• 100ml heißen Espresso

Himbeercurd: Menge reicht für ca. ein großes Marmeladenglas
• 120ml pürierte Himbeeren (aus ca.200g Himbeeren TK)
• Abrieb 1 Zitronen
• 80g Zucker
• 3 Eier Gr.L
• 60g Butter in Würfeln
• rote Lebensmittelfarbe

Schoko-Mascarpone-Creme:
• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 2 Sahnesteif
• 100g Puderzucker
• ca. 60-70g schwarzer Kakao (normaler Backkakao geht natürlich auch)
• evtl. etwas schwarze Lebensmittelfarbe

Außerdem:

- Himbeerpulver

Zubereitung:
Himbeercurd:
Himbeeren auftauen, pürieren, durch ein Sieb streichen und 120g abwiegen. Zitronenschale, pürierte Himbeeren, Zucker und Eier in einem kleinen Topf verrühren. Die Butter zugeben und auf mittlerer Stufe unter Rühren erhitzen. Wenn es angedickt und Spuren des Schneebesens sichtbar sind und bleiben, ist das Curd fertig. Vom Herd nehmen. Für intensives rot, mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Nun durch ein Sieb streichen, in ein sauberes Glas mit Schraubverschluss füllen und komplett erkalten lassen.

Teig:
Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und die Muffinförmchen in das Muffinblech legen.
Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nun die Eier nach und nach zur Butter-Zucker-Masse geben. Das Mehl mit Backpulver und dem Kakao mischen, sieben und hinzufügen. Alle Zutaten gut vermengen. Jetzt Salz, Sahne und Espresso dazugeben und kurz einrühren. Der Teig ist jetzt sehr flüssig, lässt sich dadurch aber toll in die Förmchen gießen. In ca.20-25 Min. fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schoko-Mascarpone-Creme:
Puderzucker sieben und mit dem Sahnesteif mischen. Mascarpone mit etwas Sahne glatt rühren. Dann nach und nach die restliche Sahne dazugeben. Wenn die Masse dicker wird, das Puderzucker-Sahnesteifgemisch einrühren und weiter schlagen, bis die Creme fest ist. Jetzt den Kakao dazugeben und gut vermengen. Bei Bedarf noch etwas schwarze Lebensmittelfarbe hinzugefügt.

Nun die abgekühlten Cupcakes mittig etwas aushöhlen und das Himbeercurd mit einem Spritzbeutel einfüllen. Die Schoko-Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und aufdressieren. Mit etwas Himbeerpulver bestreuen.

Guten Appetit!

Lemon-Cheesecake-Blondies

Diese Lemon-Cheesecake-Blondies sind ein absolutes Highlight mit Suchtfaktor und super schnell gemacht, wenn sich kurzfristig Besuch angekündigt hat. Ich liebe Zitronen und in Kombination mit Frischkäse sind sie absolut himmlisch. Die kleinen Köstlichkeiten sind so schnell wieder verschwunden, wie sie gebacken wurden!

Rezept:
Zutaten: Backrahmen 20x20cm
Blondie-Teig:
• 115g Butter
• 115g weiße Schokolade
• 125g Zucker
• Abrieb von 2 großen Bio-Zitronen
• 2 Eier Gr.M
• 1TL Zitronenextrakt
• 1 Prise Salz
• 225g Mehl

Frischkäsecreme:
• 230g Frischkäse
• 50g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• 1 Ei Gr.M

Zubereitung:
Den Backofen auf 180°C Ober/ Unterhitze vorheizen. Den Backrahmen mit Backpapier auslegen und evtl. noch mit Backspray einfetten.
Die Schokolade klein hacken und mit der Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen. Diese Masse in eine Schüssel umfüllen, in der auch die restliche Zutaten Platz finden und ca.2-3 Minuten abkühlen lassen. Nun mit einem Rührgerät nacheinander Zucker, Zitronenabrieb, Salz, Zitronenextrakt und Eier einrühren. Zum Schluss das Mehl zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 100g vom Teig zur Seite stellen, den Rest in den Rahmen geben und glatt streichen.

Nun die Frischkäsecreme zubereiten.
Dafür Frischkäse, Zucker, Ei und Vanillepaste zu einer cremigen Masse verrühren.
Die Creme wird jetzt gleichmäßig auf dem Blondie-Teig verteilt. Den restlichen Teig in Klecksen auf den Frischkäse geben und mit einer Gabel spiralförmig verteilen.
Auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertig backen und vollständig auskühlen lassen. Jetzt aus der Form lösen, in kleine Vierecke schneiden und Servieren.

Guten Appetit!

Persischer Liebeskuchen

Ich finde diesen Kuchen einfach wundervoll. Er ist wirklich schnell gemacht und darum perfekt, wenn man mal nicht so viel Zeit hat. Rosenwasser, Kardamom, Pistazien, getrocknete Rosenblüten und rosa Pfeffer machen diesen Mandelkuchen zu etwas Besonderem. Dazu einen Mokka mit Kardamom! Einfach köstlich!

Rezept:
Zutaten: 20er Springform
Rührteig:
- 3 Eier Gr.M
- 150g weiche Butter
- 110g Zucker
- 100g gemahlene Mandeln
- 50g gehackte Pistazien
- 50g Mehl

- 2TL Backpulver
- 1/4TL Kardamom
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2TL Rosenwasser
- 1 Prise Salz

Sirup:

- 100ml Orangensaft
- 40g Zucker
- 3TL Rosenwasser
- 1/2TL Safranfäden (optional)

Zuckerguss:

- 150g Puderzucker
- Saft einer Bio-Zitrone

Deko:

- 5g gehackte Pistazien
- rosa Pfeffer
- getrocknete Rosenblüten und -blätter (essbar)
- Granatapfelkerne

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Jetzt die Eier nach und nach unterrühren und alles gut vermengen. Den Abrieb und den Saft der Zitrone dazugeben und anschließend das Rosenwasser und den Kardamom. Mehl und Backpulver sieben und mit den Mandeln und den Pistazien in einer Schüssel vermischen. Jetzt die trockenen Zutaten zu den Flüssigen geben und alles verrührt, bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig in die Form geben und in ca. 40-45 Minuten fertig backen (mittlere Schiene).

Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Sirup zubereiten. Dazu die Safranfäden fein mörsern. Orangensaft, Zucker und Rosenwasser in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die gemahlenen Safranfäden hinzufügen und durchziehen lassen, bis der Kuchen fertig gebacken ist. Durch den Safran bekommt

der Sirup eine tolle Farbe.
Wenn der Kuchen fertig ist, aus dem Ofen nehmen, einige Löcher mit einem Holzspieß hineinstechen und mit dem Sirup übergießen. Anschließend komplett abkühlen lassen.
Nach dem Abkühlen, Puderzucker und Zitronensaft vermischen. Nur soviel Zitronensaft dazugeben, bis ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Diesen dann auf dem Kuchen verteilen und mit gehackten Pistazien, Rosenblüten und Rosenblättern, rosa Pfeffer und Granatapfelkernen dekorieren.

Guten Appetit!

Schwarzwälder-Kirschschnitte

Ich bin ja kein Freund der klassischen Schwarzwälder Kirschtorte, deshalb habe ich sie neu interpretiert und zwar in Form dieser köstlich Schwarzwälder-Kirschschnitte. Ein leckerer Schoko-Tonka-Biskuit mit Schichten aus Kirschkompott, Schokomousse und einer Ricottacreme, die mit Rosenblütenwasser verfeinert ist. Natürlich darf das Kirschwasser nicht fehlen,

womit ich die Böden getränkt und das Kompott verfeinert habe. Köstlich!

Rezept:
Zutaten: Backrahmen 21×26 cm, ergibt 10 Schnitten
Schokobiskuit:
• 7 Eier Gr.M
• 140g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 100g Mehl
• 40g Kakao
• 1/4 Tonkabohne, gerieben
Kirsch-Kompott:
• 1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350g)
• 1TL Vanillepaste
• 2-3EL Kirschwasser (je nach Geschmack)
• 2EL Speisestärke
Schokomousse:
• 1 Gelatineblatt
• 2 Eier
• 1 Priese Salz
• 20g Zucker
• 250ml Sahne
• 100g Zartbitterschokolade (mindestens 60%)
• 75g Vollmilch
• 50g gehackte Schokolade
Ricottacreme:
• 200g Ricotta
• 200g Sahne
• 50g Puderzucker
• 2 Päckchen Sahnesteif
• 1TL Vanillepaste
• 2-3EL Rosenwasser
Tränke:
• Kirschwasser

Zubereitung:
Biskuit:
Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Boden des Backrahmen mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eigelb mit 45 g Zucker und der Vanillepaste schaumig schlagen. Nun das Eiweiß mit 95 g Zucker und dem Salz zu Schnee schlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl und Kakao sieben und mit der Tonkabohne unter die Masse heben. Den Teig in die Form geben und in ca. 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In der Form komplett auskühlen lassen. Anschließend in drei 1 cm dicke Böden teilen.

Kirsch-Kompott:
Die Kirschen durch ein Sieb gießen und dabei den Saft auffangen. 2-3 EL abnehmen und zur Seite stellen. Den restlichen Saft mit der Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit dem beiseite gestellten Saft anrühren und den aufgekocht Saft damit andicken. Jetzt die Kirschen einrühren und mit dem Kirschwasser abschmecken.

Den ersten Boden mit dem Rahmen umschließen und mit Kirschwasser tränken. Das noch warme Kompott gleichmäßig darauf verstreichen, den zweiten Boden auflegen und in den Kühlschrank stellen.

Nun die Schokomousse herstellen.
Dafür die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen. Dann die Sahne halb steif, cremig schlagen. Die Schokolade in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zur gleichen Zeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun die Gelatine ausdrücken und unter rühren (Teigschaber) in der Schokolade auflösen, dann die Eigelbe unterrühren (Schneebesen). Die Masse wird schnell fest. Zuerst nur wenig von der Sahne mit dem Schneebesen einrühren, sonst wird die Gelatine sofort fest. Nach und nach den Rest dazugebe. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben und anschließend die gehackte Schokolade.

Die Böden aus dem Kühlschrank holen. Den zweiten Boden mit Kirschwasser tränken und die Schokomousse gleichmäßig darauf verstreichen. Den dritten Boden tränken, auflegen und für 2-3 Stunden kühlen.

Ricottacreme:
Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, gesiebter Puderzucker, Vanillepaste und Rosenwasser miteinander verrühren. Nun die Sahne dazugeben. Unter rühren das Sahnesteif hinzufügen und alles auf höchster Stufe steifschlagen.

Nun den Kuchen in 10 gleich große Stücke schneiden, die Ricottacreme aufspritzen und nochmals kühlen. Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!