Raffaello-Biskuitrolle mit Himbeeren



Was gibt es Besseres als eine süße Pause, die nach Sommer und Urlaub schmeckt? Für diese Biskuitrolle habe ich die beliebten Kokos-Mandel-Kugeln mit einer fruchtigen Note kombiniert. Die leckere Kokoscreme trifft auf frische Himbeeren, eingewickelt in einen wunderbar fluffigen, leichten Biskuitboden. Durch die Beeren ist die Rolle herrlich frisch. Perfekt für das nächste Kaffeekränzchen. Kleiner Tipp am Rande: schmeckt auch mit Erdbeeren super lecker. Viel Spaß beim Ausprobieren und Nachbacken!

Rezept:
Zutaten:
Biskuit:
- 5 Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke

• 1 Msp. Backpulver
• 1TL Vanillepaste
• 1 Prise Salz
• 20g Kokosraspeln

Füllung:
• 500 ml Sahne
• 2,5 Päckchen Sahnesteif
• 2,5 Päckchen Vanillezucker
• 18 Raffaello Kugeln
• ca. 150 g frische Himbeeren
• 10 g Kokosraspeln

Deko:
• Raffaello-Kugeln
• Frische Himbeeren
• Kokosraspeln

Zubereitung:
Biskuit:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eiweiß und Salz ca.1 Minute aufschlagen. Dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und darüber sieben. Anschließend sowohl die Eigelbmasse als auch die Mehlmischung vorsichtig unter den Eischnee heben, um die Luftigkeit zu erhalten.

Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen und in 10- 12 Minuten fertigbacken.

In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den noch heißen Biskuit nach dem Backen direkt darauf stürzen. Vorsichtig von der kurzen Seite her mit dem Tuch aufrollen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Füllung:
Die Sahne zusammen mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Raffaello-Kugeln fein pürieren und vorsichtig in die geschlagene Sahne einrühren.

Den Biskuit entrollen und die Raffaello-Sahne gleichmäßig darauf verstreichen. Etwas Creme zum Einstreichen und für die abschließende Dekoration der Rolle beiseitestellen.

Anschließend die Kokosraspeln und die Himbeeren auf der Creme verteilen und den Teig wieder sorgfältig aufrollen.

Dekoration:
Die Außenseite der Biskuitrolle mit einem Teil der restlichen Füllung bestreichen und rundherum mit Kokosraspeln bestreuen. Zum Schluss die verbliebene Creme in Tupfen auf die Biskuitrolle spritzen, mit weiteren Raffaello-Kugeln und frischen Himbeeren garnieren.

Die Biskuitrolle bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!

Brombeer-Schoko-Torte







Diese sommerliche Torte hat sich mein Mann zum Geburtstag gewünscht. Zwischen den Biskuitböden, die ich mit Tonkabohne und gehackter Schokolade verfeinern habe, findet ihr eine Creme aus Brombeeren und Frischkäse. Frische Früchte dürfen natürlich nicht fehlen. Sie kommen als Deko zum Einsatz. Weil es so hübsch aussieht, habe ich noch getrocknete blaue Kornblumen darüber gestreut. Viel Spaß beim Nachbacken!

Rezept:
Zutaten:
Schokobiskuit: 20er Backrahmen/Backform

- 6 Eier M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 85g Mehl
- 35g Kakao
- ¼ Tonkabohne
- 50g gehackte Zartbitterschokolade

Brombeerpüree:
• 200g Brombeerpüree (aus ca. 300g Brombeeren, TK oder frisch)
• 1¼ EL Zucker
• 1TL Vanillepaste
• ca.1TL Speisestärke

Brombeer-Frischkäsecreme:
• 5EL Brombeerpüree
• 500g Frischkäse
• 500g Sahne 32%ige
• 1 Päckchen Sofortgelatine (30g)
• 150g Puderzucker
• 1TL Vanillepaste

Tränke:
• Kakao oder Kakaolikör

Außerdem:
• Frische Brombeeren

Zubereitung:
Schokobiskuit:
Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Boden eines 20er Backrahmen, bzw. einer Backform mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eigelb mit 45g Zucker und der Vanillepaste schaumig schlagen. Nun das Eiweiß mit 75g Zucker und dem Salz zu Schnee schlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl und Kakao sieben, Tonkabohne reiben und alles unter die Masse heben. Anschließend die Schokolade vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form geben und auf mittlerer Schiene in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In der Form, auf einem Kuchengitter, komplett auskühlen lassen.

Brombeerpüree:
Die Brombeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Speisestärke mit etwas

Wasser anrühren, in das kochende Püree geben und andicken lassen. In eine Schale füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

Brombeer-Frischkäsecreme:
Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillepaste kurz vermengen. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Zum Schluss das Brombeerpüree zügig einrühren.

Zusammensetzen der Torte:
Den Biskuit aus der Form lösen und in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen. Den ersten Boden mit Kakao bzw. Kakaolikör tränken (z.B. mit einem Pinsel auftragen), mit etwas Püree bestreichen, 1/4 Brombeercreme darauf verteilen und den nächsten Boden auflegen. Die Vorgehensweise wiederholen und auch bei den weiteren Böden so verfahren. Mit frischen Brombeeren dekorieren und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.
Nun kann die Torte serviert werden.

Guten Appetit!

Maracuja-Himbeer Herztorte









Diese Herztorte habe ich für meine Mutter zum Muttertag gebacken. Zwischen den Biskuitböden mit Himbeeren befindet sich eine Maracuja-Joghurtcreme, Himbeerpudding und frische

Himbeeren. Eine leckere Torte, die man wunderbar an warmen Tagen servieren kann, da sie nicht so mächtig ist. Dekoriert habe ich sie mit frischen, rosa Rosen und getrockneten, rosa Damaszener Rosen.

Rezept:
Zutaten:
Biskuitböden: 18er-20er Herz-Backrahmen oder normalen 20er Backrahmen
• 5 Eier Gr.M
• 100g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 100g Mehl
• 50g Himbeeren

Himbeerpudding:
• 250g Himbeerpüree (ca.350g Himbeeren, frisch oder TK)
• 20g Zucker
• 25g Vanille-Puddingpulver

Maracuja-Joghurtcreme:
• 300g Maracujapüree
• 20g Speisestärke
• 400g Sahne
• 80g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• 200g Joghurt
• 4 Päckchen Gelatinefix

• 150g Frische Himbeeren

Mascarponcreme zum Einstreichen:
• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 60g Puderzucker
• 1TL Vanillepaste
• 2 Päckchen Sahnesteif

Tränke:
• 100ml Maracujasaft

Deko:
• getrocknete, rosa Damaszener Rosen
• frische, rosa Rosen

Zubereitung:
Biskuit:
Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden des Backrahmen mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eigelb mit 35g Zucker und der Vanillepaste schaumig aufschlagen. Das Eiweiß mit 65g Zucker und Salz steif schlagen. Jetzt wird die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl sieben. Zuerst das Mehl und anschließend die Himbeeren unter die Masse heben. Den Teig in den Backrahmen füllen und in ca. 25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In der Form, auf einem Kuchengitter, komplett abkühlen lassen.

Himbeerpudding:
Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 250g Püree ergeben. Himbeerpüree und Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Das Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren, mit einem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren und nochmal kurz aufkochen. Den Himbeerpudding in eine Schale füllen, mit Folie bedecken (sie sollte direkt auf dem Pudding liegen, so bildet sich keine Haut) und abkühlen lassen.

Maracuja-Joghurtcreme:
Maracujapüree aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in die heiße Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Das angedickte Püree in einem Schüssel füllen, mit Folie abdecken (wie beim Pudding) und abkühlen lassen.

Sahne halbsteif schlagen. Joghurt, Zucker und Vanillepaste miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen 2 Päckchen

Gelatinefix einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun das kalte, angedickte Maracujapüree dazugeben, auf niedriger Stufe vermengen und das restliche Gelatinefix dazugeben. Wieder auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist.

Zusammensetzen der Torte:
Den Biskuit aus der Form lösen und in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen.
Himbeerpudding und Maracujacreme jeweils in einen Spritzbeutel füllen.
Nun den ersten Boden tränken, einen Rand mit der Maracujacreme aufspritzen, 1/3 Himbeerpudding in die Mitte Füllen und mit einer Palette glatt streichen. Mit Maracujacreme auffüllen, glätten und 1/3 Himbeeren darauf verteilen. Mit den nächsten zwei Böden genauso verfahren. Den letzten Boden tränken und mit der getränkten Seite auf die Creme legen. Die Torte ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Mascarponecreme zum Einstreichen:
Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste vermischen. Nun die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe verrühren und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Die gekühlte Torte mit der Mascarponecreme einstreichen und mit frischen und getrockneten Rosen dekorieren. Natürlich könnt ihr auch eine Deko nach euren eigenen Vorstellungen wählen.

Guten Appetit!

Heidelbeer-Mandelschnitte



Diese Heidelbeer-Mandelschnitte ist perfekt, um sich den Nachmittag zu versüßen. Wenn es mal keine Torte sein soll, kann man seine Gäste wunderbar mit diesem Kuchen verwöhnen. Ich habe mich für Heidelbeeren entschieden, weil ich sie wirklich sehr gerne mag und sie toll zu der Mandelcreme passen. Natürlich funktioniert auch jede andere Beere.

Rezept:
Zutaten: für einen verstellbarer, eckigen Backrahmen
Biskuit:
- 4 Eier, Gr.M
- 120g Zucker
- 2TL Vanillepaste
- 120g Mehl
- 5,5g Backpulver (ca.1,5 gestrichene TL)
- 50g Speisestärke
- 3-4 EL heißes Wasser

Baiser:

• 5 Eiweiß, Gr.M
• 1 Priese Salz
• 125g Zucker

Heidelbeercreme:
• 300g Heidelbeeren, frisch oder TK
• 40g Zucker
• 1 Schuss Beerenlikör (optional)
• 30g Speisestärke

Mandelcreme:
• 4 Blatt Gelatine
• 1TL Vanillepaste
• 400ml Milch
• 90g Zucker
• 4 Eigelb, Gr.M
• 40g gemahlenen Mandeln
• 25g Vanillepuddingpulver
• 2TL Mandelaroma
• 400g Sahne
• 2 EL Amaretto

Zubereitung:
Heidelbeercreme:
Die aufgetauten, bzw. frischen Beeren pürieren, mit dem Zucker und dem Likör aufkochen und mit der Speisestärke andicken (es sollte relativ dick sein). Anschließend mit Folie bedecken und kühl stellen.

Biskuit :
Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen (ca. 40x30cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Eier, Zucker, Vanillepaste und Wasser cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Stärke mischen, sieben und unter die Creme heben. Die Masse nun in den Backrahmen füllen und glatt streichen. In ca.12-15 Minuten fertigbacken, aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200°C hochstellen.

Baiser :
Inzwischen die Eier trennen. 4 Eigelb für die Mandelcreme beiseite stellen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.

Jetzt zuerst die Heidelbeercreme und anschließend das Baiser glatt auf dem Biskuit verstreichen. Ich nehme dafür immer eine Palette, dann wird es schön gleichmäßig. Nun mit den Mandelblättchen bestreuen und bei 200°C ca. 8-10 Minuten backen, bis die Mandeln goldbraun sind. Biskuit auskühlen lassen.

Mandelcreme:
Gelatine einweichen.
Vanillepaste mit 300ml Milch und 70g Zucker aufkochen. Eigelbe, 100ml Milch, 20g Zucker, Mandeln und Puddingpulver vermischen. Die heiße Milch vorsichtig, aber zügig mit einem Schneebesen, unter den Eigelb-Mix rühren. Alles noch einmal, unter ständigem Rühren, aufkochen, bis die Creme andickt. Mit dem Mandelaroma abschmecken. Die Gelatine in der Creme auflösen und dann im Kühlschrank etwas abkühlen lassen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt und ungefähr handwarm ist, die geschlagene Sahne und den Amaretto unterheben. Den Biskuit aus dem Backrahmen lösen und halbieren. Wieder mit einem Backrahmen (20×30 cm) umschließen. Die Creme einfüllen, glatt streichen und die zweite Biskuithälfte auflegen. Mindestens 3 Stunden kühlen!!

Guten Appetit!