

Cassata Siciliana





Cassata Siciliana ist eine wundervolle, italienische Torte. Ich habe sie etwas abgewandelt und meinem Geschmack angepasst. So treffen in der Ricottacreme nicht nur kandierte, sondern auch frische und getrocknete Früchte aufeinander. Getränkt sind die Böden mit einem Kirschlikör, der die ganze Zeit dezent zu schmecken ist. Für mich ist sie eine fantastische Sommertorte.

Rezept:

Zutaten:

Biskuit: 26er Backform

- 75g Mehl
- 25g Speisestärke
- ½TL Backpulver (gestrichen)
- 4 Eier Gr.M
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 50g gemahlene Mandeln

Füllung:

- 750g Ricotta
- 250g Sahne
- 3 Päckchen Gelatinefix
- 120g Puderzucker
- 25ml Kirschlikör
- 40g kandierter Ingwer
- 80g frische Kirschen
- 35g getrocknete Cranberries
- 80g Zartbitterschokolade
- 50g Pistazien

Tränke:

- 100ml Kirschlikör

Creme zum Einstreichen:

- 250g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif

- 1 Päckchen Vanillezucker

Deko:

- 15g Zartbitterschokolade
- 15g getrocknete Cranberries
- 15g Pistazien
- 15g kandierter Ingwer

Zubereitung:

Biskuit:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen. Währenddessen den Zucker einrieseln lassen. Nun die Vanillepaste hinzufügen und das Eigelb nach und nach einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, sieben und zusammen mit den Mandeln zur Eimasse geben. Mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen und in ca. 25 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). In der Form, auf einem Kuchengitter, abkühlen lassen.

Ricottafüllung:

Schokolade hacken. Cranberries, kandierter Ingwer und Kirschen in kleine Stücke schneiden. Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, Puderzucker und Kirschlikör kurz miteinander vermischen. Nun die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Schokolade, Cranberries, Ingwer, Kirschen und Pistazien hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen der Torte:

Den Biskuit aus der Form lösen und in 2 gleichmäßig dicke Böden teilen. Einen Boden in 12 Tortenstücke teilen. So lässt sich die Torte nachher besser anschneiden. Eine Schüssel (D/25cm) mit Frischhaltefolie auskleiden und die 12 Stücke eng nebeneinander, mit der Spitze nach unten, hineinlegen und mit dem Likör tränken. Nun die Ricottacreme darauf verteilen, den

2ten Boden tränken und auf der Creme platzieren. Falls der Durchmesser vom 2ten Boden etwas zu groß ist, diesen einfach etwas verkleinern, bevor er auf die Creme gelegt wird. Die getränkte Seite sollte auf der Ricottacreme liegen. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Torte vorsichtig aus der Schüssel stürzen und die Folie entfernen.

Schokolade hacken. Cranberries und Ingwer in kleine Stücke schneiden.

Vor dem Einstreichen markiere ich mir ein Tortenstück auf der Tortenplatte, damit ich später weiß, wo die vorgeschnittenen Stücke sind.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Die Torte gleichmäßig damit Einstreichen. Mit Schokolade, Cranberries, Ingwer und Pistazien dekorieren. Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Cranberry-Ingwer-Plätzchen



Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit! Diese Cranberry-Ingwer-Plätzchen steht bei mir ganz oben auf der Liste. Ich liebe den Geschmack von Ingwer und in Kombination mit den Cranberries sind diese kleinen Leckereien ein Muss. Außerdem habe ich dem Teig noch Joghurt hinzugefügt. Ich finde, der passt einfach super zu diesen Keksen.

Rezept:

Zutaten: für ca. 40 Plätzchen, bei einem D/5cm Ausstecher

- 250g Mehl
- 125g weiche Butter
- 40g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60g griechischer Joghurt
- 50g getrocknete Cranberries
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 x 1,5cm)

Zubereitung:

Zuerst die Cranberries mit einem Messer klein schneiden und

den Puderzucker sieben. Butter, Vanillezucker, Puderzucker und Ingwer mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nun den Joghurt dazugeben. Das Mehl sieben und mit den Knethaken in die anderen Zutaten einarbeiten. Zum Schluss die Cranberries hinzufügen und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunden kühlen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den gekühlten Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 5cm dick ausrollen und mit der gewünschten Keksform ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in ca. 13-15 Minuten goldbraun backen.

Anschließend komplett auskühlen lassen.

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 euch. 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
- $\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss, gerieben
- $\frac{1}{4}$ TL 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 $\frac{1}{3}$ 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!!