

Kokos Panna Cotta Tarte mit Kirschen





Ich habe hier eine wundervolle no bake Tarte für euch. Den Keksboden habe ich mit Kokosraspeln verfeinert. Darauf befindet sich ein leckerer Kirschpudding und eine Kokos Panna Cotta. Eine wirklich leckerer Geschmackscombinationen. Diese Tarte ist schnell gemacht und benötigt nur ein bisschen Zeit im Kühlschrank, damit die Panna Cotta fest wird. Ich liebe Dekoration mit getrockneten Rosen und bei diesem Kuchen kommen sie besonders schön zur Geltung.

Rezept:

Zutaten: 26er Tarteform

Keksboden:

- 250g Karamellkekse
- 50g Kokosraspeln
- 100g Butter

Kirschpudding:

- 300g Kirschen (Schattenmorellen)
- 120g Kirschsaft
- 1TL Vanillepaste

- 15g Speisestärke

Kokos-Panna Cotta:

- 250g Kokosmilch
- 150g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 50g Kokosraspeln
- 30g Zucker
- 4 Blatt Gelatine

Deko:

- getrocknete Rosen (optional)

Zubereitung:

Keksboden:

Den Boden der Tarteform mit Backpapier auslegen.

Die Kekse im Mixer zerkleinern und mit den Kokosraspeln vermischen. Butter schmelzen und mit dem Keks-Kokosgemisch vermengen. In der Backform verteilen und fest andrücken.

Kirschpudding:

Speisestärke mit 2EL Kirschsafft anrühren. Kirschen, Kirschsafft und Vanillepaste im Topf zum Kochen bringen und mit der angerührten Speisestärke andicken.

Den heißen Kirschpudding auf dem Keksboden verteilen und für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Kokos Panna Cotta:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Vanilleschote auskratzen. Kokosmilch, Sahne, Mark der Vanilleschote, Zucker und Kokosraspeln im Topf erwärmen. Nicht kochen! Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse, unter rühren, auflösen.

Die Panna Cotta auf den Kirschpudding gießen und die Tarte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

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). Komplette abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Kirschkompott:

Speisestärke mit etwas Kirschsafft anrühren. Kirschen, restlichen Kirschsafft, 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 Frucht-püree 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!

Schwarzwälder-Kirschnitte



Ich bin ja kein Freund der klassischen Schwarzwälder Kirschtorte, deshalb habe ich sie neu interpretiert und zwar in Form dieser köstlich Schwarzwälder-Kirschnitte. 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 Prieser 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 Backrahmens 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 aufgekochten 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 unterrühren (Teigschaber) in der Schokolade auflösen, dann die Eigelbe unterrühren (Schneebeesen). Die Masse wird schnell fest. Zuerst nur wenig von der Sahne mit dem Schneebeesen einrühren, sonst wird die Gelatine sofort fest. Nach und nach den Rest dazugeben. 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 halbstreif schlagen. Ricotta, gesiebter Puderzucker, Vanillepaste und Rosenwasser miteinander verrühren. Nun die Sahne dazugeben. Unter rühren das Sahnesteif hinzufügen und alles auf höchster Stufe steif schlagen.

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

Guten Appetit!