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!

Mango-Kokostorte





Ihr möchtet eine perfekte Sommertorte!? Wie wäre es mit dieser

Mango-Kokostorte. Sie schmeckt frisch und ist nicht zu süß. Zwischen den Böden, die mit Kokosjoghurt und Kokosraspeln verfeinert sind, befindet sich eine Mangocreme und Mangokompott. Sommer, Sonne, Garten, Torte und eine Tasse Kaffee. Was will man mehr!?

Rezept:
Zutaten:
Kokosböden: 2x 20er Backrahmen
• 125g weiche Butter
• 250g Zucker
• 1 Priese Salz
• 2 Eier Gr.L
• 250ml Kokosmilch
• 1TL Vanillepaste
• 275g Mehl
• 25g Speisestärke
• 9,5g Backpulver
• 50g Kokosraspeln

Mango-Joghurt-Creme:
• 7 Blatt Gelatine
• 300g Mangopüree
• 400ml Sahne
• 80g Zucker
• 1TL Vanillepaste
• 200g Kokosjoghurt

Mangokompott:
• 300g Mangostücke
• 1 Limetten
• 40g Zucker
• 10g Speisestärke

Tränke:
• 75ml Kokoslikör

Mascarponecreme zum Einstreichen:

• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 60g Puderzucker
• 1TL Zitronenextrakt
• 1 Päckchen Sahnesteif

Deko:
• 50g Mango-Marmelade
• etwas Kokosraspeln
• gelbe Rosen

Zubereitung:
Kokosböden:
Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden der beiden Backrahmen mit Backpapier auskleiden und die Ränder einfetten.
Butter, Zucker und Salz hellgelb aufschlagen. Eier nacheinander dazugeben und gut unterrühren. Kokosmilch und Vanillepaste einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und mit den Kokosraspeln zügig unter die feuchten Zutaten heben. Den Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen und glatt streichen. Die Böden in 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Mango-Joghurt-Creme:
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Die Mango schälen, in kleine Stücke schneiden und pürieren. Mangopüree mit Zucker und Vanillepaste erwärmen (nicht kochen). Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und Blatt für Blatt in dem warmen Püree auflösen. Etwas abkühlen lassen.
Die Sahne steif schlagen.
Joghurt löffelweise in das noch warme Mangopüree rühren. Dadurch wird die Temperatur angeglichen. Die Masse sollte nun maximal handwarm sein. Das Mangopüree unter die Sahne heben. Die Creme ist nun noch sehr weich bis dickflüssig.

Mangokompott:
Mango schälen und würfeln. Die Schale der Limetten fein abreiben und auspressen. Den Saft mit Wasser auf 100ml auffüllen. Speisestärke mit etwas von der Flüssigkeit anrühren. Mangowürfel und die restliche Flüssigkeit mit dem Zucker und dem Limettenabrieb aufkochen und ca.5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke einrühren und nochmal aufkochen. Das Kompott etwas abkühlen lassen. Noch ein bisschen warm, kann es besser auf dem Tortenboden verteilt werden.

Zusammensetzen:
Jeden Boden in 2 gleich dicke Böden teilen.
Um den Ersten einen Ring setzten. Ich verwende zusätzlich noch Tortenrandfolie, so kann die Torte später einfacher aus dem Ring gelöst werden.
Den Boden mit Likör tränken. Darauf mittig die Hälfte vom Kompott verteilen und mit Creme auffüllen. Den zweiten Boden aufsetzen, tränken und Mangocreme darauf verteilen. Den dritten Boden auflegen und wie beim Ersten verfahren. Der letzte Boden ist der Deckel und sollte auch getränkt werden.
Die Torte mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend aus dem Tortenring lösen.

Mascarponecreme:
Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Zitronenextrakt miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.
Nun die Torte mit der Creme Einstreichen und nach Belieben dekorieren.
Ich habe dafür Marmelade, Kokosraspeln und gelben Rosen verwendet.

Guten Appetit!

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 Geschmackskombinationen. 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 Kirschsaft anrühren. Kirschen, Kirschsaft

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!