

Limoncello-Carrotcake mit Ricottatopping und einer Limoncello-Soße



Ein köstlicher Carrotcake, der auf eurem Oster-Kaffeetisch nicht fehlen sollte. Er ist wunderbar saftig und schmeckt durch das Zitronen-Limoncelloaroma sehr frisch. Der Kuchen paßt natürlich nicht nur zu Ostern. Falls der Carrotcake ohne Alkohol zubereitet werden soll, ist das natürlich kein Problem. Dann ersetzt ihr den Limoncello einfach durch Zitronensaft.

Rezept:

Zutaten: Backrahmen 25x25cm

- 300g Karotten
- 4 Eier Gr.M
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)

- 150g Mehl
- 70g gemahlene Mandeln
- 2TL Backpulver (gestrichen)
- 30g gehackte Pistazien
- 180ml Öl
- 50ml Limoncello

Limoncello Soße:

- 50ml Limoncello
- 50ml Zitronensaft
- Zesten von 1 Bio-Zitrone
- 50ml Wasser
- 40g Zucker
- ca. 7g Speisestärke

Ricottacreme:

- 400g Ricotta
- 400g Frischkäse
- 100g Puderzucker
- 2TL Zitronenextrakt
- ca.15 Blätter Zitronenmelisse

Deko:

- ein paar Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung:

Carrotcake :

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Backrahmen, bzw. die Backform mit Backpapier auslegen. Karotten schälen und fein raspeln. Eier, Zucker, Salz und Zitronenabrieb dickcremig aufschlagen. Mehl und Backpulver sieben und mit den gemahlenden Mandeln und den Pistazien vermischen. Anschließend vorsichtig mit der Eiermasse vermengen. Karotten unterheben. Öl und Limoncello mit einem Teigschaber einrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im unteren Drittel des Backofens in 20-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Limoncello-Soße:

Speisestärke mit der Hälfte vom Limoncello glattrühren. Restlichen Limoncello, Zitronensaft, Wasser und Zucker im Topf aufkochen und mit der angerührten Speisestärke andicken. Zitronenzesten dazugeben und alles vermengen. Abkühlen lassen.

Ricottacreme:

Puderzucker sieben. Zitronenmelisse fein hacken. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe kurz miteinander verrühren, in die Form geben und wellenförmig auf dem Kuchen verteilen. Das geht besonders gut mit einem Löffel. Anschließend wird die Limoncello-Soße tröpfchenweise auf dem Kuchen verteilt.

Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen vorsichtig aus dem Backrahmen lösen und in 16 gleichmäßig große Stücke teilen.

Mit ein paar Blättern Zitronenmelisse garnieren und Servieren.

Die restliche Soße reiche ich dazu, falls jemand noch etwas mehr davon möchte. Was meistens der Fall ist.

Guten Appetit!

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
- $\frac{1}{2}$ TL 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 vorgeschrittenen Stücke sind.

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

Guten Appetit!

Apfel-Ricotta-Kuchen



Apfelkuchen kann man einfach immer essen und es gibt Rezept ihn in unendlich vielen Varianten. Ich habe hier eine besonders Leckere für euch. Äpfel, in Kombination mit Calvados und Ricotta, auf einem köstlichen Mürbeteig. Dieses Rezept ist

definitiv eines meiner Lieblings-Apfelkuchen-Rezepten. Er ist so saftig. Dazu eine Tasse Kaffee. Perfekt!

Rezept:

Zutaten: 26er Backform

Mürbeteig:

- 220g Mehl
- 70g Zucker
- 1 Ei Gr.M
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 110g kalte Butter

Apfelfüllung:

- 1kg Äpfel
- 400ml Apfelsaft
- 100ml Calvados
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
- 40g Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Für eine Füllung ohne Alkohol, den Calvados durch Apfelsaft ersetzen.

Ricotta-Creme:

- 250g Ricotta
- 100g Schmand
- 250g Sahne
- 40g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste
- 2 Päckchen Gelatinefix

Karamellierte Mandelblättchen:

- 50g Mandelblättchen
- 1 gehäufter EL brauner Zucker

Zubereitung:

Mürbeteig:

Alle Zutaten zügig miteinander verkneten. Anschließend eine

Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Apfelfüllung herstellen.

Dafür die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf Apfelsaft, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Zucker mischen und aufkochen. Nun die Apfelstücke dazugeben und alles 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel sollten noch bissfest sein. Jetzt die Äpfel in ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen. Davon 400ml abmessen und zusammen mit dem Calvados wieder in den Topf geben. Das Vanille-Puddingpulver mit etwas Wasser vermischen, in die heiße Flüssigkeit einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Äpfel mit der Pudding-Masse vermengen und anschließend etwas abkühlen lassen.

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

Nun wird der Mürbeteig ca. 5mm dick ausgerollt. Zuerst den Boden der Form damit auslegen. Den restlichen Teig zu einer länglichen Rolle formen, etwas flach drücken, in die Form an den Rand legen und einen ca. 5cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einpieken.

Nun die Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und auf mittlerer Schiene in ca. 35 Minuten fertigbacken.

In der Form komplett abkühlen lassen.

Karamellierte Mandelblättchen:

Mandelblättchen und Zucker in eine kalte Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei immer rühren, damit die Mandelblättchen nicht verbrennen. Irgendwann schmilzt der Zucker und legt sich um die Mandeln. Immeriterrühren, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Aus der Pfanne nehmen und auf Backpapier abkühlen lassen.

Ricotta-Creme:

Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, Schmand, Vanillepaste und den gesiebten Puderzucker kurz miteinander verrühren.

Jetzt die Sahne dazugeben. Zuerst auf niedriger Stufe alles miteinander vermengen. Währenddessen beide Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Danach auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Den Boden mit der Apfelfüllung vorsichtig aus der Form lösen, die Ricottacreme darauf verteilen und mit einem Löffel nach Belieben ein Muster formen. Nun die Mandelblättchen darauf verteilen und Servieren.

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 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 halbsteif 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!