

Ciocolata calda

Für 4 Portionen

Zutaten

70 g	Kakaopulver
120 g	Zucker
30 g	Speisestärke
500 ml	Vollmilch
200 ml	Sahne
	Kakaopulver für die Garnitur

Utensilien

Stielkasserolle
Schneebeesen
Kitchen Aid/ Küchenmaschin
Anschlagkessel
Schneebeesen
Spritzbeutel
Spritztülle gezackt
Teigspatel
kleines Sieb

Zubereitung:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

1. Kakao, Zucker und Speisestärke in einen Topf geben und mit einem Schneebesen vermischen.
2. Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und die Milch nach und nach unter ständigem Rühren zugeben, bis die Mischung beginnt, dickflüssiger zu werden. Nachdem die Mischung eingedickt ist, den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade in die vorbereiteten Gläser füllen.
3. Die Sahne in der KitchenAid oder mit dem Handrührgerät steif schlagen und die Sahne mit der Spritztülle auf die heiße Schokolade aufspritzen.
4. Mit etwas Kakaopulver fertigstellen.

Crostata Teig

Für 1 Tarteform

Zutaten

300 g Mehl

300 g kalte Butter, in Würfeln

120 g Zucker

1 Ei

2 Eigelb

1 TL Vanillepaste

Geriebene Schale einer großen Bio Zitrone

Utensilien

Sieb

Teigschaber

Microplane/ Zestenreibe

Teigkarte

Frischhaltefolie

Sieb

Zubereitung:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Ruhezeit im Kühlschrank: 3 Stunden

1. Das Mehl und die Butterwürfel auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen durchkneten, bis sich die Zutaten gut vermischt haben.

2. In die Mitte der Mehlmischung eine Kuhle eindrücken.
3. Den Zucker, die ganzen Eier, die Eigelbe, die Vanille und die geriebene Zitronenschale zugeben.
4. Mit der Hilfe des Teigschabers das Mehl nach und nach mit den anderen Zutaten vermischen. Das Mehl aus der Innenseite der Kuhle “herausziehen”, und zu einem Teig verkneten.
5. Die Mischung so lange bearbeiten, bis ein gut geformter Teig entsteht. Achtung: Auf keinen Fall zu lange bearbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank legen.

Crostata al Limone

Für 1 Tarteform

Zutaten

500 g	frischen Kuhmilch-Ricotta
2	Eier
150 g	Zucker
1 EL	Vanillepaste
	Geriebene Schale und Saft einer Bio Zitrone
1 EL	Puderzucker für die Garnitur

Utensilien

Trennfett Spray oder Butterpinsel
Tarte Backform
Küchenmaschine oder Handrührgerät
Schneebesen
Microplane/ Zester Reibe
Teig Karte
Teigschaber aus Gummi
Frischhaltefolie
Messer oder Teigrädchen
Rollholz
Puderzuckersieb/ Streuer

Zubereitung:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Backzeit: 40-45 Minuten

1. Den Ricotta durch ein feines Sieb in eine große Schüssel streichen. Eier, Zucker, Vanille, Zitronensaft und Zitronenschale zugeben. Mit einem Teigschaber vorsichtig verrühren, bis die Mischung cremig ist.
2. Den vorbereiteten Frolla Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen.
3. Den Teig mit dem Nudelholz rund auf eine Dicke von ca. 3 bis 4 mm ausrollen und die Tarteform damit auslegen.
4. Den überstehenden Teig abschneiden, zu einer Kugel formen, wieder ausrollen und ca. 12 Streifen daraus zuschneiden.
5. Die Ricotta-Füllung in die Tarteform gießen und die Teigstreifen gitterförmig darauf legen.
6. Die Crostata für ca. 40 Minuten backen.
7. Die Crostata komplett in der Form abkühlen lassen und auch erst dann die Form öffnen, anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Torta Tiramisù

Für 1 Torte

Zutaten

Für den Teig

280 g	Mehl (Typ 550)
1 ½ TL	Backpulver
200 g	Puderzucker
100 ml	Pflanzenöl
100 ml	starker Kaffee für den Teig
100 ml	starker Kaffee zum Tränken der Böden
5	große Eier, getrennt
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillepaste
¼ TL	Weinsteinpulver

Für das Frosting

250 ml	Sahne
250 g	Mascarpone
100 g	Puderzucker
	Kakaopulver zum Bestäuben

Utensilien

Trennfett Spray oder Butterpinsel

Sieb für das Mehl

Schüssel

Kitchen Aid oder Handrührgerät

Flachrührer

Schneebeisen

2 Backformen rund, 20cm Durchmesser

Teigschaber

Backpinsel oder kleine Spritzflasche

Palette

drehbare Tortenplatte (optional)

goldene Tortenplatte 25cm Durchmesser (optional)

kleines Sieb für die Kakao Garnitur

Zubereitung:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 25-30 Minuten

Zubereitung der Böden

5. Das Mehl in eine mittelgroße Schüssel sieben, das Backpulver und 100 g Zucker zugeben und verquirlen. Die restlichen 100 g Zucker zur Seite stellen.
6. Die feuchten Zutaten vorbereiten. Die Eier trennen. Die Eiweiße in eine große Schüssel geben und das Weinstein-Backpulver zugeben. Die Eigelbe in die Schüssel eines Standmixers mit Flachrührer geben.
7. Salz, Öl, 100 ml starken Kaffee, und Vanille zugeben und rühren, bis die Zutaten gut vermengt sind. Dann die Mehlmischung zugeben und für eine weitere Minute verrühren, bis alles gut vermischt ist. Achtung: nicht zu viel Rühren!
8. Den Mixer stoppen. Die Eiweiße mit der Kitchen Aid oder einem Handrührer verrühren und den restlichen Zucker nach und nach zugeben, bis ein sehr fester Eischnee entsteht.
9. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Formen fetten und mit Backpapier auskleiden (Boden und Seiten). Zur Seite stellen.

10. Den Eischnee sehr vorsichtig unter den restlichen Teig heben. Der Teig wird sehr hell aussehen. Den Teig auf 2 Backformen verteilen und für 25-30 Minuten backen.
11. Die gebackenen Kuchen aus dem Backofen holen und mit einem Backpinsel mit Kaffee bestreichen. Warten, bis der Kaffee eingezogen ist (ca. 2 Minuten). Dann die beiden Teigböden auf ein Kuchengitter stürzen und sie komplett abkühlen lassen.

Zubereitung Mascarpone Frosting:

12. Die Sahne in der Schüssel eines Standmixers so lange rühren, bis sie halb fest ist. Die Sahne darf nicht zu lange gerührt werden, da sie sonst gerinnt. Die Sahne in eine kleine Schüssel geben und während der restlichen Vorbereitungen in den Kühlschrank stellen.
13. Den Rührbesen gegen einen Flachrührer austauschen und den Mascarpone in der gleichen Schüssel wie eben rühren, bis er cremig ist. Die Sahne aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Mascarpone verrühren.

Fertigstellung der Torte:

14. Den restlichen Kaffee auf beide Tortenböden pinseln. Einen der beiden Böden auf eine Tortenplatte legen. Etwas Mascarpone Crème darauf verteilen und mit einem Spatel glatt ziehen. Danach mit Kakaopulver bestäuben und den zweiten Boden auflegen.
15. Mit einer großen Palette (Spatel) die restliche Crème auf der Torte und an den Seiten verteilen.
16. Melissa mag diesen Kuchen gerne einfach und dekoriert ihn in der Regel auch nicht weiter. Mit einem Teigschaber glätte ich die Oberseite und die Seiten und bestäube die Torte noch mit einer großzügigen Portion Kakaopulver. So ähnelt die Torte dem klassischen Tiramisu.
17. Nun noch bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Melissa's Savoiardi /

Löffelbiscuits

Für 20 Kekse

Zutaten

90 g	Eigelb
60 g	Zucker
1 TL	Vanillepaste
½	Zitrone (nur der Abrieb wird benötigt)
80 g	Eiweiß
35 g	Mehl
35 g	Speisestärke
	Puderzucker zum Bestäuben

Utensilien

Kitchen Aid oder Handrührgerät
Sieb für Mehl
Microplane
Teigschaber
Spritzbeutel
Spritztülle
Backblech
Backpapier

Zubereitung:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 10 Minuten

1. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Mehl und Speisestärke zweimal sieben und zur Seite stellen.
3. Eigelb und die Hälfte des Zuckers in der Küchenmaschine verquirlen bis die Masse hellgelb ist. Vanilleextrakt und geriebene Zitronenschale zugeben und für 8-10 Minuten schlagen.
4. Eiweiß in einer separaten Schüssel mit der anderen Hälfte des Zuckers steif schlagen.
5. Den Eischnee sehr vorsichtig unter die restliche Eimasse heben, um ein Zusammenfallen zu verhindern.
6. Die beiden gesiebten Mehle vorsichtig unterheben und zu einem Teig vermengen. Den Teig in eine Spritztüle einfüllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Die Kekse in ca. 8-10 cm Länge auf das Backpapier spritzen. Mit Puderzucker bestäuben und für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
8. Die gebackenen Kekse halten sich bei trockener Lagerung für mehrere Wochen.

Tiramisù Classico

Für eine Form mit 32cm x 20cm x 6cm

Zutaten

6	FrISChe Eier (Gr. L)
100 g	Zucker
3 EL	Marsala (optional Amaretto oder Kahlua)
500	Mascarpone
60 g	Zucker
300 g	Löffelbiscuits
300 ml	Starker Kaffee oder Espresso
2 EL	Kakaopulver zum Bestäuben

Utensilien

Stielkasserolle
Große Schüssel
SchneebeSen
Thermometer
Küchenmaschine oder Handrührgerät
2 Anschlagkessel oder Schüsseln
2 SchneebeSen
Stielkasserolle für Läuterzucker
Moccakanne oder Kaffeemaschine
Kelle
Palette

Zubereitung:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Zeit zum Durchziehen: 3-4 Stunden

1. Zuerst die Eigelbe trennen.
2. In einem Topf je 100g Zucker und Wasser zum Kochen bringen und auf 121°C erhitzen. Die genaue Temperatur mit einem Thermometer überprüfen
3. Während der Zuckersirup kocht werden die Eigelb in der Küchenmaschine aufgeschlagen bis sie ihr Volumen verdoppelt haben. Den heißen Zuckersirup zum Eischaum geben und für 10-20 Sekunden weiter aufschlagen. Die Eigelb sind nun pasteurisiert.
4. Die Eigelbmasse in eine Schüssel geben, Vanille, Marsala und in kleinen Portionen den Mascarpone unter die Mischung rühren.
5. Für das Eiweiß ebenfalls je 60g Zucker und Wasser auf 121°C kochen.
6. In einer sauberen Schüssel die Eiweiße mit dem Schneebesen steif schlagen und den heißen Sirup in den Mixer zum Einschnee geben. Das Eiweiß wird so ebenfalls pasteurisiert und ist sicher für den Verzehr.
7. Nun den Kaffee in eine Schüssel oder eine flache Auflaufform geben. Jeden Löffelbisquit einzeln in die Flüssigkeit eintauchen. Die Kekse nur ganz kurz eintauchen, damit sie nicht weich und zerbrechlich werden und den Boden einer Auflaufform damit auslegen.
8. Die Schicht getränkter Savoiardi mit Crème bedecken und mit Hilfe einer Palette glatt streichen.
9. Auf die Crème wieder eine Schicht getränkte Löffelbiscuits verteilen und mit einer letzten Schicht Crème bedecken.
10. Zur Dekoration mit Kakaopulver bestäuben und für 3-4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und servieren.

Torta Caprese

Für 1 Kuchen

Zutaten

180 g	Butter, Zimmertemperatur
180 g	Puderzucker
1 TL	Vanillepaste
¼ TL	Salz
90 g	Eigelb (2 Stück)
90 g	Mandelgrieß
90 g	Haselnussgrieß
40 g	Gehackte Haselnüsse
1 TL	Backpulver
180 g	gehackte Schokolade mit 55% Kakaoanteil
15 g	Kakaopulver
30 g	Speisestärke
150 g	Eiweiss
	Puderzucker für die Garnitur

Utensilien

Trennfett Spray

Backform 25 cm Durchmesser

Sieb für Nussmehl

Kitchen Aid oder Handrührgerät

Anschlagkessel

2 Schüsseln für die Eier

1 kleines Sieb für den Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 40-45 Minuten

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Eine Backform mit 22cm Durchmesser einfetten und mit Mehl bestäuben. Zur Seite stellen. Beide Nussmehle zweimal Sieben. Die anderen trockenen Zutaten zugeben: gehackte Schokolade, Backpulver, Kakaopulver und Speisestärke. Zur Seite stellen.
3. In der Schüssel der Küchenmaschine Butter und die Hälfte des Puderzuckers so lange verquirlen, bis die Masse hellgelb und schaumig ist. Salz, Vanilleextrakt und Eigelbe zugeben und weiter quirlen, bis alle Zutaten perfekt verbunden sind.
4. Die Eiweiße in einer anderen Schüssel steif schlagen und währenddessen die andere Hälfte des Puderzuckers nach und nach zugeben, bis sich kleine Spitzen bilden. Die Eiweißmasse sehr vorsichtig unter die Masse im Standmixer geben. Danach die trockenen Zutaten zugeben und mit einer langsamen Bewegung unterheben.
5. Den Teig in die vorbereitete Form geben und 40-45 Minuten backen.
6. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker fertigstellen.

Panna Cotta vegetarisch

Für 4 Portionen

Zutaten

500 ml	Sahne
100 g	Zucker
1 EL	Vanillepaste
1 TL	Agar Agar
200 g	frische Himbeeren (optional TK Ware)
60 g	Zucker
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	frische Beeren und Minze für die Garnitur

Utensilien

Panna Cotta-Förmchen mit je 150 ml Volumen

Stielkasserolle

Schneebeesen

Sieb

Stabmixer

Sieb für Beerenmischung

Topf

Schneebeesen oder Teigschaber

Sieb

Zubereitung:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zeit zum Abkühlen: 2-3 Stunden

1. Die Sahne in einen kleinen Topf geben. Zucker, Agar Agar und Vanillepaste zugeben.
2. Langsam unter ständigem Rühren zum Köcheln bringen, damit das Agar Agar abbindet.
3. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb geben und anschließend zügig in die Formen füllen.
4. Für mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
5. Für die Coulis die Himbeeren, den Zucker und den Zitronensaft in einem Messbecher oder einer mittelgroßen Schüssel vermischen.
6. Mit dem Stabmixer gründlich pürieren.
7. Die Mischung in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis sie eingedickt ist.
8. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
9. Die fertige Panna Cotta mit der gekochten Coulis und frischen Beeren sowie etwas Minze servieren.

Zabaione mit Schokolade

Für 2 Portionen

Zutaten

- 4 frische Eigelb
- 4 EL Zucker
- 60 g Schokolade mit 55% Kakaoanteil
- FrISChe gemISChte Beeren (zum Dekorieren), z.B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren

Utensilien

- Reibe für die Schokolade oder Brett und Messer
- Anschlagkessel oder große Schüssel
- SchneebeSen oder Handrührgerät
- Stielkasserolle
- Thermometer

Zubereitung:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 5 Minuten

Backzeit: 10 Minuten

1. Die Schokolade mit einer KäSereibe raspeln. Alternativ kann man die Schokolade auch mit einem großen Messer fein hacken. Zur Seite stellen.
2. Eigelb und Zucker in eine große Schüssel geben. Beide Zutaten mit dem SchneebeSen oder einem elektrischen Handrührer sofort verrühren und schaumig schlagen bis die Mischung sehr hell ist.

3. Jetzt die Schüssel über eine Stielkasserolle mit Wasser stellen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen erwärmen.
4. Wenn die Masse warm ist, die geraspelte Schokolade in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen unterheben. Die Temperatur sollte ca. 48 Grad betragen.
5. Wenn die entsprechende Temperatur erreicht ist, sind die Eier ausreichend pasteurisiert und die Zabaione ist fertig.
6. Je nach Wunsch mit Beeren und etwas Schokolade garnieren.

Granita al Limone

Für 6 Portionen

Zutaten

275 g	Zucker
700 ml	Wasser
1	Bio Zitronen
1 TL	Vanillepaste
Minze und frischer Zitronen Abrieb (Bio) für die Garnitur	

Utensilien

Topf

Schneebeisen

Sieb

Auflaufform 28cm x 20cm

Gefrierschrank

Gabel

Eisportionierer (optional)

Microplane oder Zestenreibe

Zubereitung:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 10 Minuten

Gefrierdauer: 12 Stunden

1. Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen.

2. Anschließend durch ein Sieb in die Auflaufform geben und auskühlen lassen.
3. Die abgekühlte Flüssigkeit kann nun im Gefrierschrank für 12 Stunden durchfrieren.
4. Wenn die Granita gefroren ist, das Eis durch Kratzen mit einer Gabel zerkleinern.
5. Die Granita in vorbereitete Schüsseln verteilen und mit Zitronenabrieb und Minze garnieren.