

Flockentorte □

Diese himmlische Flockentorte heißt in Italien Torta Mimosa und wird immer anlässlich zum Festa delle Donne am 8. März gebacken und serviert. Die Flockentorte oder Torta Mimosa ist ein großer Klassiker der italienischen Konditoreikunst und wurde ungefähr in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts zwischen Rom und Rieti entwickelt. Die Flockentorte – Mimosentorte wurde später in Sanremo im Jahr 1962 berühmt, als Adelmo Renzi mit diesem Kuchen einen Süßwaren Wettbewerb gewann.

Dieser Kuchen sieht sehr lecker aus und hat die Form einer Kuppel, die weich und duftend erscheint. Bestreut mit zerkleinerten Biskuitteig und Puderzucker, sieht sie aus wie ein Mimosensträußchen, von dem sie ihren Namen hat.

Die Flockentorte ist ein recht einfach in der Zubereitung und trotzdem sehr eindrucksvoll. Sie besteht aus Biskuitteig mit einer Vanillecreme. Wer ein bisschen Frische in den Kuchen bringen will kann noch ein paar Erdbeeren oder andere Beeren hinzufügen. Auch mit Ananas schmeckt sie sehr gut.

Ein Kuchen, den man ohne Stress einen Tag vorher zubereiten kann, denn er darf für ein paar Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

Na, Lust auf den Kuchen ? hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 20er oder 22er Form

Biskuitteig :

- 8 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Prise Salz
- 120 g Speisestärke / Kartoffelmehl

- 140 g Mehl / 450

Vanillecreme :

- 500 ml Milch
- 125 ml flüssige Sahne
- 5 Eigelb
- 140 g Zucker
- Zitronenzeste
- 1 Vanilleschote
- 55 g Speisestärke
- 200 ml Schlagsahne
- 10 g Puderzucker
- Erdbeeren nach Ähnliches nach Bedarf
- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

Biskuitteig :

- Ofen auf 160C Umluft oder 180C Ober/Unter Hitze vorheizen
- 2 Formen a 20 oder 22 cm vorbereiten
- Eier mit dem Zucker und Mark der Vanilleschote mit einem elektrischem Quirl oder einer Küchenmaschine so lange aufschlagen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das dauert ca. 10 Minuten
- Mehlsorten mit dem Salz vermischen und vorsichtig über den Eierschaum sieben. Unbedingt das Mehl mit einem Kochlöffel einarbeiten damit das Volumen nicht verlorenght
- den Teig in die beiden Formen füllen
- ca. 25 Minuten backen, unbedingt eine Stäbchenprobe machen
- Teig abkühlen lassen und aus der Form holen. Beiseite stellen

Vanillecreme :

- in einem Topf die Milch mit 122 ml Sahne, der Zitronenzeste und dem Mark der Vanilleschote erhitzen. **Nicht kochen**
- in einem anderen Topf die Eigelbe mit dem Zucker und Speisestärke mischen
- wenn die Milchmischung heiß ist die Zitronenschale entfernen und ein wenig zur Eiermischung geben und unbedingt dabei rühren
- nun den Rest der heißen Milch hinzufügen und auf der heißen Platte so lange rühren bis die Masse eindickt
- mit Klarsichtfolie abdecken und beiseite stellen
- wenn die Vanillecreme abgekühlt ist, die restliche Sahne mit dem Puderzucker steifschlagen
- Sahne zur Vanillecreme mischen und nochmal alles kurz aufschlagen

Kuchen zusammensetzen :

- den fertigen Biskuitboden von den scharfgebackenen Rand befreien. Keine Angst er muss nicht perfekt aussehen
- die Oberfläche auch abschneiden. Es bleibt die sehr weiche und elastische Masse des Biskuit übrig
- nun beide Teige jeweils 2 mal waagrecht durchschneiden



- einen Teigboden beiseite stellen und in ganz kleine Würfelchen schneiden



- den ersten Teigboden mit einen Teil der Vanillecreme bestreichen und bei Bedarf ein paar klein geschnittene Früchte darauf verteilen



- den zweiten Boden aufsetzen und wieder mit etwas Creme und Früchten belegen
- den letzten Boden auflegen und mit der Creme bestreichen
- den letzten Teil der Creme für die äußeren Ränder verwenden



- nun die kleinen Biskuitwürfel oben und an den Seiten des Kuchen verteilen und vorsichtig in die Creme drücken



- den Kuchen nun mind. 3 Stunden kaltstellen, am besten über Nacht
- vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestäuben und nach Bedarf dekorieren

So, und jetzt staunen und genießen ??

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Torta Mimosa



Flockentorte

Lemon Meringue Pie □ Zitronen Tarte mit Baiser

Eine klassische Zitronen Tarte wollte ich schon lange mal selber machen ?, und weil ich ein Fan von Baiser Hauben bin, sollte diese Zitronen Tarte natürlich auch eine Üppige bekommen ?

Dieser Zitronenkuchen besteht aus 3 Teilen: nämlich einem Boden aus Mürbeteig, eine intensiv aromatische Zitronencreme, deren weitere Bestandteile Butter, Eigelb und Zucker sind und einer Baiser Haube, deren Spitzen nochmal kurz im heißen Ofen gebräunt werden.

Dieser Zitronenkuchen stammt ursprünglich aus Großbritannien, ist aber natürlich auch in vielen anderen Ländern beliebt und wird dort hauptsächlich als Dessert serviert ?

Ich habe diese köstliche Zitronen Tarte kürzlich zu einem besonderen Geburtstag gebacken und leider war sie noch nicht vollständig abgekühlt. Das Resultat war eine zu weiche Zitronencreme, die beim Anschneiden des Kuchens ein wenig ausgelaufen ist. Deshalb bitte unbedingt erst völlig ausgekühlt anschneiden ? der Geschmack war natürlich trotzdem himmlisch ?

Schaut doch mal in das Rezept ?

Zutaten – für eine 24er oder 26er Tarteform

Mürbeteig :

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Lemon Curd / Zitronen Creme:

75 g Mehl

130 g Zucker

125 ml Zitronensaft – das entspricht ca. 3-4 Zitronen

300 ml Wasser

3 Eigelb

60 g Butter

Baiser Haube:

4 Eiweiss

100 g Zucker

Zubereitung

- den Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und die Tarteform auskleiden
- mit einer Gabel mehrmals einstechen
- den Ofen auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen
- Backpapier auf den Teig legen und mit Backlinsen oder Reis füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen
- abkühlen lassen und Reis oder Linsen entfernen
- in einem Topf das Mehl mit dem Zucker mischen
- Wasser mit dem Zitronensaft mischen und mit in den Topf geben
- nun alles aufkochen lassen und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz ergibt, das kann einige Minuten dauern
- wenn eine sehr cremige Konsistenz entstanden ist erst die Eigelbe und dann die Butter unterrühren
- am besten deckt ihr die Zitronen Creme mit Frischhalte Folie

ab, so entsteht keine Haut

– wenn die Masse abgekühlt ist kann sie in den vorgebackenen Teig gefüllt werden

– gerade streichen

– die Eiweisse zu feinen Schnee schlagen und anschließend den Zucker dazugeben

– so lange schlagen bis eine feste Masse entsteht und Eiweisspitzen entstehen

– wenn ihr die Schüssel mit dem geschlagenen Eiweiss umdrehen könnt ist die Masse fertigen

– Backofen wieder auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen

– das Baiser auf die Zitronencreme geben und mit einem Löffel schöne Spitzen nach oben ziehen

– im heißen Ofen nochmal ca. 5 – 10 Minuten backen, bitte unbedingt dabei bleiben und kontrollieren

– wenn die das Eiweiss braune Spitzen bekommt, den Kuchen sofort aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

So, jetzt sollte die Lemon Tarte traumhaft aussehen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥





Budino di Riso □ Milchreis Törtchen

Budino di Riso ist eine köstliche kleine Sünde und eine Spezialität aus Florenz in der Toskana. Diese kleinen Törtchen bestehen aus einem Mürbeteig, der mit einer Mischung aus Milchreis und Pudding gefüllt wird ?.

In Florenz und natürlich auch in anderen toskanischen Städten oder Dörfern wird diese Köstlichkeit in fast allen Bäckereien verkauft. Traditionell werden die Budino di Riso zum Frühstück mit einem Kaffee genossen.

Ich habe sie einmal in Sanremo gegessen und habe seither immer wieder daran gedacht, sie Zuhause nachzubacken. Im übrigen kann man diese Spezialität auch gleich als ganzen Kuchen backen. Die Torta di Riso kommt nämlich auch genau aus dieser wunderschönen Gegend, der Toskana ?

Ich persönlich mag es immer nicht ganz so süß, deshalb habe ich den Zucker gleich mal um die Hälfte reduziert ? und bin jetzt mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Die Zubereitung ist eigentlich auch garnicht schwer, denn wie schon erwähnt wird erst der Mürbeteig zubereitet, kaltgestellt und in der Zwischenzeit wird der Milchreis und die Pudding Creme gekocht.

Diese Törtchen lassen sich übrigens auch wunderbar vorbereiten und sind auch zum einfrieren geeignet ?

Übrigens, ich hatte noch etwas Mürbeteig übrig und habe gleich noch ein paar Canestrelli daraus gezaubert ?

Canestrelli ?

Genug geschrieben, jetzt kommt das Rezept für euch ??

Zutaten – für eine 12er Muffinform

Klassischer Mürbeteig mit einem Eigelb zusätzlich:

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Für die Milchreisfüllung:

950 ml Milch

150 g Milchreis oder Italienischen Risottoreis

80 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

Prise Salz

Zitronenzeste , Orangenzeste

1 Ei + 1 Eigelb

35 g Mehl

Etwas Butter

Mehl und Butter für die Form

Zubereitung

- zuerst den Mürbeteig zubereiten und in den Kühlschrank legen
- 600 ml der Milch in einem Topf geben
- das Mark der Vanilleschote und die Schote, den Zucker, die Zesten der Zitrone und Orange und das Salz mit in den Topf geben und alles erhitzen

- wenn die Milch kocht, den Topf kurz von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschote und die Zesten entfernen
- den Milchreis einstreuen und den Topf wieder auf die Kochstelle stellen, dabei ständig rühren
- die Hitze reduzieren und den Milchreis ca. 25 Minuten köcheln lassen. Dabei bitte immer wieder umrühren
- das Ei mit dem Eigelb mischen und das Mehl unterrühren
- in einem anderen Topf die restliche Milch, 350 ml , erhitzen
- wenn die Milch kocht den Topf vom Herd nehmen und etwas Milch in die Eier rühren, unbedingt immer rühren
- nun die Mischung wieder zur restlichen Milch geben und nochmal auf der heißen Platte aufkochen lassen, Hitze ausschalten und so lange rühren bis eine dicke Puddingcreme entsteht. Das dauert ca. 2 Minuten. Abkühlen lassen
- wenn der Milchreis fertig ist, also schön eingedickt ist, ein wenig Butter unterrühren und auch abkühlen lassen. Dann die Puddingcreme unterrühren
- die Muffinform buttern und bemehlen
- den Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 165°C Umluft vorheizen
- den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen
- mit einem runden Ausstecher von ca. 9 cm Kreise ausstechen und in die Muffinform damit auskleiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen
- die Milchreiscreme nun in die Mürbeteigtaschen füllen
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, nach 20 Minuten dann aber bitte die Hitze reduzieren auf 160 ° bzw.

145 °

– die fertigen Törtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

Anschließend mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ♥



–

Torta della Nonna ☐

Die Torta della Nonna, also Großmutter's Torte, ist eine absolute Spezialität in Italien ?. Dieser italienische Zitronenkuchen besteht aus zwei Schichten Mürbeteig, gefüllt mit einer Pudding Creme. Als Topping kommen noch knackige Pinienkerne und Puderzucker obendrauf. Die Torta della Nonna ist für mich eine der Lieblingskuchen aus Italien ?.

Die Pudding Creme, Crema pasticcera, ist übrigens in Italien eine oft verwendete Crema für viele andere kleine Backwaren. Sie wird oft als Füllung verwendet. Auch im Sommer wird die Crema zum Beispiel auf einen gebackenen Mürbeteig gestrichen und mit viel frischen Früchten zum Dessert serviert.

Dieser Kuchen ist einfach himmlisch, und recht einfach in der Vorbereitung und Zubereitung ? manchmal sind die schlichten und einfachen Kuchen eben am leckersten ??

Hier geht es zum Rezept ?

Zutaten – für eine 24er Springform oder Tarteform

Für den klassischen Mürbeteig mit Butter:

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Für die Füllung :

1 Vanilleschote

200 ml Sahne

300 ml Milch

2 Eier

3 Eigelb

120 g Zucker

2 Schnipsel Zitronenschale einer Bio Zitrone , am besten mit dem Sparschäler schälen

1 Prise Salz

70 g Mehl

Zum Bestreichen und Bestreuen :

1 Eiweiß

50 g Pinienkerne

Zubereitung

- den Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und kühl stellen
- für die Füllung die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen
- die Sahne mit der Milch, der Zitronenschale, der Vanilleschote und dem Mark erhitzen
- vom Herd nehmen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen
- Zitrone und Vanilleschote entfernen
- die Eier und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen
- das Mehl und das Salz nach und nach darübersieben und gut unterrühren
- dann die noch heiße Milch unter Rühren langsam dazugießen
- alles erneut in den Top gießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren eindicken lassen

- den Ofen auf 180°C Ober/ Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen
- ein Drittel des Teiges entnehmen und zur Seite stellen
- den restlichen Teig auf einem bemehlten Bogen Backpapier ausrollen und die Kuchenform und den Rand damit auskleiden
- ein Bogen Backpapier über den Teig legen und mit Backlinsen oder Reis füllen
- für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen
- die Form aus dem Ofen nehmen, die Linsen oder Reis, den kann man übrigens weiter verwenden, mit dem Backpapier entfernen und kurz abkühlen lassen
- die abgekühlte Creme auf dem Teigboden verteilen
- den restlichen Teig ausrollen und auf die Creme legen. Am Rand festdrücken
- mit einer Gabel mehrmals einstechen
- mit dem Eiweiß bpinseln und die Pinienkerne darüber streuen
- den Kuchen erneut 30 Minuten backen, sollten die Pinienkerne zu dunkel werden, bitte abdecken
- den fertigen Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Und jetzt bitte unbedingt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??





LG Tina ♥

Pastel de Nata ☐

In diese kleinen Blätterteigtörtchen mit Pudding habe ich mich sofort verliebt ? obwohl ich noch nie in Portugal gewesen bin. Für mich gehören Pastel de Nata aber nach meinem ersten Genuss definitiv zu meinen absoluten Lieblingen.

Eine sehr liebe Kollegin hat dieses wunderbare Gebäck, eine Spezialität aus Portugal, zum Abschied für uns alle gebacken. Wir hatten am Sonntag im Kadewe geöffnet. Um uns den Tag zu versüßen, bringen wir uns immer wieder gerne viel zu Essen mit, das heißt natürlich immer eine Vielfalt von allen nationalen und internationalen Spezialitäten werden dann

angeboten ?.

Diesmal gab es unter anderem eben die Pastel de Nata zum probieren, und ich bin heilfroh das ich mich habe überreden lassen diese zu probieren, denn eigentlich hatte ich an diesem Sonntag gar keinen Appetit auf irgendetwas ?. Mich plagten einfach ein bisschen Magenschmerzen und deshalb wollte ich so absolut garnichts probieren.

Ja, bis ich mich doch überreden lassen habe. Es war Liebe auf den ersten Biss ?. Ich kannte bislang natürlich kleine Mürbeteigtörtchen mit Pudding, das ist wiederum eine italienische Spezialität. Allerdings ist die Kombination mit dem Blätterteig einfach der Hammer ?

Die Zubereitung der Füllung ist natürlich auch ein wenig anders, weil diese mit viel Sahne und Eigelb hergestellt wird. Zum Schluss wird dann alles noch mit Puderzucker und Zimt bestäubt. Einfach nur himmlisch ?

Neugierig geworden? Hier kommt das Rezept ??

Zutaten – für 24 Törtchen in einer Muffinform

2 Rollen frischer Blätterteig

300 ml Sahne

200 ml Milch

1 Vanilleschote

Zitronenschale einer Bio Zitrone

160 g Zucker

40 g Mehl

1 Prise Salz

1 Ei

5 Eigelb

Puderzucker und Zimt zum bestäuben

Backpapier



Zubereitung

- ein Bogen Backpapier in kleine Streifen schneiden und diese kreuzweise in die Muffinform übereinander legen. So lassen sich die fertigen Törtchen besser aus der Form heben
- den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, aber noch in der Packung lassen
- von einer Bio Zitrone mit einem Sparschäler ein paar Streifen abschälen.
- Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen
- die Sahne und Milch mit der Zitronenschale, Vanilleschote und dem Markt in einem Topf erhitzen. Kurz vor dem kochen vom Herd nehmen und die Zitronenschale und Vanilleschote entfernen
- das Mehl mit dem Zucker und der Prise Salz vermischen
- nun die Milch zumkochen bringen, das Mehlgemisch dazugeben und kräftig rühren. Kurz aufkochen, dann von der heißen Platte ziehen und etwas abkühlen lassen
- den Blätterteig ausrollen und jeweils 12 Kreise ausstechen. Den Teig in die Muffinformen verteilen und am Rand hochziehen

- den Ofen auf 250°C Umluft vorheizen
- nun die Eigelbe mit dem Ei sehr schaumig schlagen, bis eine schaumige hellgelbe Masse entsteht
- ein kleines bisschen der ein wenig abgekühlten Sahne, Milchmasse mit den Eiern verrühren. Dann alles miteinander verrühren
- den warmen Pudding in die vorbereiteten Förmchen gießen. Bitte nur 3/4 füllen
- beide Muffinformen in den heißen Ofen schieben und ca. 10 Minuten backen. Nach 5 Minuten unbedingt am Ofen bleiben und die Törtchen beobachten, sie werden sehr schnell dunkel
- die Törtchen sollten hoch aufgehen und schöne braune Stellen bekommen
- aus dem Ofen nehmen und nach spätestens 10 Minuten die Törtchen aus der Form heben und auf dem Gitter auskühlen lassen, denn sonst wird der Blätterteig weich und pappig
- zum Schluss mit Puderzucker und Zimt bestäuben

So, und jetzt einfach nur genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??



LG Tina ♥



Joghurt-Sahne Dessert ??

Also dieses Joghurt-Sahne Dessert befindet sich glaube ich schon seit meiner Kindheit in unserer Rezeptesammlung innerhalb unserer Familie ? und ich weiß gar nicht woher oder von wem meine Mutter dieses Rezept eigentlich ursprünglich bekommen hat ?. Aber dieses Joghurt-Sahne Dessert passt auf jeden Fall immer als Kleinigkeit nach einem guten Essen, oder natürlich auch zwischendurch ?

Es ist trotz der Sahne eine sehr erfrischende und leichte Nachspeise. Dieser wunderbare Joghurt Geschmack wird durch die Verwendung von frischem Zitronensaft noch verstärkt. Der Geschmack der Himbeeren in Verbindung mit der Joghurt Sahne ist dann einfach nur unbeschreiblich lecker?

Außerdem ist dieses Dessert wirklich sehr schnell zubereitet und am besten sogar noch am Abend davor, denn die Gelatine darf ruhig noch mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest fest werden. Es ist auf jeden Fall eine leichtere Alternative zur

Panna Cotta ?

Bei uns gab es dieses himmlische Dessert immer gerne nach einem schwererem Essen oder Abends als süße Kleinigkeit zum Buffet. Also ihr seht, es passt irgendwie immer ?

Genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – für ca. 10 kleine Portionen oder 4-6 Personen

1 großer Becher Joghurt 500-600 gr

2 Becher Schlagsahne

150 g Zucker

1 Vanillezucker

Saft einer Zitrone

1/4 L Milch

6 Blatt Gelatine

300 g Himbeeren

Zubereitung

- frische oder gefrorene Himbeeren in einer großen Schüssel oder mehreren kleinen Schälchen verteilen
- mit ein wenig Zucker bestreuen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- die Schlagsahne steif schlagen und beiseite stellen
- die Zitrone ausspressen und mit dem Joghurt verrühren
- den Zucker dazugeben und gut durchmischen
- die aufgeweichte Gelatine in einem kleinen Topf auflösen,

vom Herd nehmen und mit ein wenig Milch verrühren.

– anschließend die Milch Gelatine Mischung zur restlichen Milch rühren

– nun die ganze Milch Gelatine Mischung zum Joghurt geben

– die geschlagene Sahne unterheben und auf den Himbeeren verteilen

– im Kühlschrank mindestens 2 Stunden stehen lassen

– nach bedarf noch mit Himbeeren und frischer Minze dekorieren

Und nun genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Kokosmilchreis mit Mango – Zitronenmousse ?

Wenn die Temperaturen sehr hoch sind, dann gibt es bei uns gerne auch mal ein erfrischenden Milchreis mit Kokosmilch und griechischen Joghurt ? denn dieser ist wirklich so lecker, dass man aufpassen sollte nicht zu viel davon zu essen ?

Ich bin ein absoluter Milchreis Fan und habe natürlich immer gerne die alten Rezepte aus meiner Kindheit, mit Vollmilch gekocht. Ist natürlich auch immer lecker, aber vor ein paar Jahren habe ich dann die Hälfte der gesamten Milchmenge mit Kokosmilch ersetzt. Eigentlich nur weil ich nicht genug Kuhmilch im Haus hatte ? aber seit dem gibt es bei uns keinen anderen Milchreis mehr Zuhause.

Ich mische übrigens nach der ersten Abkühlung noch einen Becher griechischen Joghurt mit unter den Milchreis. Ich mag gerne diese leicht säuerliche Note. Das hat einfach diesen erfrischenden Kick ?

Wer mag kann auch noch ein paar Raffaellos zerstoßen und unter die abgekühlte Masse mischen. Sehr lecker ?

Die Kombination mit Mango finde ich persönlich am besten aber natürlich lässt sich jede Fruchtart dazu kombinieren. Das ist ja das schönste am Sommer, diese Vielfalt der Beeren und Früchte aller Art ?

Den Milchreis nehme ich übrigens auch immer mal gerne mit zur Arbeit, denn es ist eine Mahlzeit die nicht belastet bei großer Hitze ?

Wer keine frischen Mangos im Supermarkt bekommt oder diese einfach gerade zu teuer sind, kann auch wunderbar die TK Mangos für das Mousse verwenden.

Genug erzählt, jetzt kommt das Rezept für euch ?

Zutaten – ca. 4 Personen

500 ml Kokosmilch

500 ml Kuhmilch

50 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Milchreis o. Rundkornreis

150 g griechischer Joghurt natur

1 – 2 Mangos, alternativ 1 Päckchen TK Mangos

Saft einer Zitrone

Raffaellos nach Bedarf

Zubereitung

- in einem großen Topf die beiden Milchsorten mit dem Salz, Zucker und Reis aufkochen
- Hitze auf ein Minimum reduzieren und den Reis quellen lassen, dabei aber immer wieder umrühren damit nichts anbrennen kann. Das dauert ca. 35 Minuten
- Milchreis abkühlen lassen und anschließend den Joghurt unterrühren
- Raffaellos zerstoßen und ebenfalls unterrühren
- Mango schälen und ein wenig zerkleinern. Mit dem Saft der Zitrone mischen und alles fein pürieren
- das Mangomousse auf dem fertigen Kokosmilch verteilen

So und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Apple Roses ?? Apfelrosen in Blätterteig

Ja, ich glaube die wunderschönen Apfelrosen in Blätterteig gehören mit zu den einfachsten kleinen Köstlichkeiten, die man in der Küche im Handumdrehen zaubern kann ? wie sagt man so schön " kleiner Aufwand mit großer Wirkung " ? die Apfelrosen sind einfach wunderbar zu jeder Gelegenheit ? als Dankeschön, kleine Aufmerksamkeit oder als Abschluss eines schönen Menüs. Oder einfach mal um sich den Tag zu versüßen ?

Sie sind auf jeden Fall so wunderschön anzusehen, dass man sie am liebsten garnicht essen möchte ? wenn sie dann doch nicht so lecker wären.

Ich habe in diesem Rezept mal eine Variante gewählt, die ein wenig Alkohol enthält, denn ich füge zur Marillenkönfitüre, die in den Blätterteig verstrichen wird, noch ein bisschen Marillenbrand hinzu ? wer lieber die alkoholfreie Variante

bevorzugt, der nimmt stattdessen einfach etwas Wasser ?

Diese kleinen hübschen Apfelrosen passen hervorragend zu frischer Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce. Am besten natürlich wenn sie noch warm sind, denn vom Geschmack erinnern sie sehr an einen Strudel ?

Auf jeden Fall kann man damit echt beeindrucken, denn jedes kleine Teilchen ist einzigartig und so wunderschön ?

Nun schaut euch einfach mal das Rezept dazu an ?

Zutaten – 4 Stück

1 roter Apfel

1 Packung Blätterteig

Saft einer halben Zitrone

3 El Marillenkönfitüre

1 1/2 El Marillenbrand

Zucker, Zimt

Butter und Mehl für die Muffinform

Puderzucker



Zubereitung

- Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen
- Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in sehr dünne Scheiben schneiden. Am besten gelingt das mit einem guten Hobel, den man verstellen kann. Aber ein scharfes Messer reicht natürlich auch. Die Scheiben sollten auf jeden Fall biegsam sein
- in einer Schüssel mit Wasser gebt ihr den Saft einer halben Zitrone
- die Apfelscheiben gebt ihr dann in das Zitronenwasser, damit sie nicht braun werden
- die Marillenkönfitüre wird mit dem Brand vermischt, wenn ihr die alkoholfreie Variante bevorzugt dann nehmt einfach Wasser
- nun den Blätterteig ausrollen und längs in 4 Streifen schneiden
- auf jeden Streifen streicht nun die Könfitüre. Gebt über das Ganze noch ein wenig Zucker und Zimt
- nun werden die dünnen Apfelscheiben fächerartig halb in den Teig hineingelegt. Keine Sorge, auch kaputte Scheiben dürfen genommen werden, denn die schöne Form entsteht durch das rollen
- nun wird die nicht belegte Hälfte des Blätterteiges über die Apfelscheiben geklappt.
- jetzt wird alles vorsichtig längs aufgerollt und in die vorbereitete Muffinform gesetzt. Ja, jetzt sehen sie schon wunderschön aus ?
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Sollten die Röschen zu dunkel werden, bitte mit Backpapier abdecken
- nach dem Backen ein wenig abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen

– mit Puderzucker bestäuben und servieren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Crema Catalana ?



Die Crema Catalana ist eins meiner Lieblingsdesserts ? wenn wir mal essen gehen. Vor allem in Italien wird sie neben Panna Cotta oft zum Nachttisch angeboten. Also wurde es langsam mal Zeit, dass ich es selber mal ausprobieren ? ein Rezept habe ich auch schon seit Jahren in meiner Sammlung. Bislang hat es immer an einem Handgasbrenner gehapert, der mir bislang in meiner Küche gefehlt hat. Den hab ich mir nun endlich mal gekauft, und da ich letzte Woche ein mexikanisches Menü hatte, dachte ich, das passt zum Abschluss ganz gut ? auch wenn die Crema Catalana ja nun nicht aus Mexiko stammt, sondern natürlich aus Katalonien.

Also wie gesagt, jetzt habe ich sie das erste Mal selbst gekocht und bin wirklich begeistert, wie schnell und einfach diese wunderbare Nachspeise gemacht ist. Die Crema wird auf jeden Fall demnächst nochmal auf unserem Speiseplan stehen ?

Zutaten – ca 5/6 Personen

750 g Milch

50 g Speisestärke

6 Eigelb – gr. M –

50 Zucker

Abger. Schale einer Zitrone

4 – 5 El brauner Zucker zum bestreuen

Zubereitung

Eigelb und Zucker sehr schaumig schlagen

Die Speisestärke mit 150 ml Milch verrühren und zu der Eiermischung geben

600 ml Milch aufkochen und die ger. Zitronenschale dazugeben

Die heiße Milch zur Eiermilch gießen und alles wieder zurück in den Topf geben

Bei reduzierter Hitze nun alles so lange rühren bis die Masse eindickt. Den Topf bitte vom Herd nehmen bevor die Crema anfängt zu kochen

In 4,5 oder 6 Schalen verteilen und abkühlen lassen

Mit dem braunen Zucker bestreuen und entweder mit dem Handgasbrenner karamelisieren oder wenige Minuten unter dem Backofengrill den Zucker erhitzen

BITTE ERST KURZ VOR DEM KAMELISIEREN MIT DEM ZUCKER BESTREUEN! SONST FÄNGT DER ZUCKER AN ZU NÄSSEN

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ?♥