

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 ♥



–

Baci di Sanremo ☐

Wer einmal in Sanremo war, kennt diese wunderbaren leckeren “ Küsschen „, die Baci di Sanremo ganz bestimmt ?. Denn die Baci di Sanremo gibt es eigentlich in jedem Supermarkt, in jeder Pasticceria und auch natürlich in Souvenir Lädchen zu kaufen ?.

Die Küsschen haben das ganze Jahr über Saison und in jedem ligurischen Küstenstädtchen heißen sie natürlich anders ?. Es ist eben eins der süßen Leckereien Liguriens und warscheinlich auch noch woanders .

Diese Köstlichkeit ist wirklich einfach herzustellen, und noch dazu eine schöne Geschenkidee für alle Gelegenheiten ?. Die Baci di Sanremo sollten am besten frisch verzehrt werden, denn sonst werden sie schnell zu fest. Also bitte nach Möglichkeiten innerhalb einer Woche.

Wer sie allerdings einmal probiert hat wird garnicht auf die Idee kommen sie länger aufzubewahren, denn es entsteht schnell eine Suchtgefahr ?

Schaut doch mal in das Rezept ??

Zutaten – ca. 20 Stück

Für den Teig:

240 g gemahlene Haselnüsse

35 g Backkakau – ungezuckert

230 g Zucker

3 Eiweiss

Eine Prise Salz

2 El flüssiger Honig

Für die Glasur:

80 ml Sahne, am besten Creme Double

80 g dunkle Schokolade

Zubereitung

- den Ofen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober Unter/ Hitze vorheizen
- die gemahlene Haselnüsse, den Kakao und den Zucker mischen
- Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen
- mit einem Teigspatel zuerst die Haselnuss-Kakao Mischung, dann den Honig unterheben
- die Masse in einen Spritzebeutel füllen und eine große Spritztülle verwenden, denn der Teig ist sehr zäh
- auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech runde Baisers spritzen, dabei unbedingt etwas Abstand zum nächsten lassen
- im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen
- in einem kleinen Topf die Sahne erhitzen. Wenn sie kurz vor dem Aufkochen ist vom Herd nehmen
- die Schokolade in die heiße Sahne geben und schmelzen lassen
- die Masse gut verrühren und abkühlen lassen
- nun die erkaltete Masse mit einem elektrischen Schneebesen, bei hoher Geschwindigkeit ca. 2 Minuten zu einer Creme aufschlagen

– in einen Spritzbeutel füllen und ein wenig Creme auf die Unterseite eines Baisers spritzen

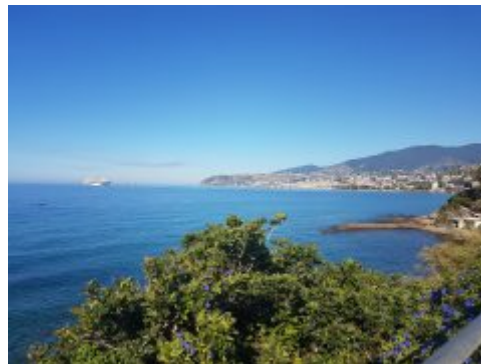
– dann mit mit einem anderen Baiser zusammenfügen

– bis zum Servieren kühl stellen

So und jetzt genießen und an Sanremo denken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es 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 bemehlen 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 bepinseln 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 ♥

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 ♥

