

# SAFTIGE SCHOKOLADENTORTE MIT KIRSCHCRÉME FÜLLUNG

## Saftige Schokoladentorte mit Kirschcrème Füllung

Wenn man jemanden fragt was er sich als Geburtstagskuchen wünscht, dann muss man mit neuen Herausforderungen rechnen. Hier war der Wunsch „Schokoladenkuchen mit Kirschen“. Ich hatte mir vorgenommen meinen ersten Schokokuchen ohne Backmischung zu backen und habe viele Rezepte durchstöbert ohne wirklich das perfekte Rezept zu finden. Also habe ich folgendes probiert: 2 wirklich saftige Schokoladenkuchen, Kirschen mit Mascarponecrème in die Mitte und viel Glasur obendrüber. Ein selbst gegossenes Schokoladenherz und Schokostreusel als Deko - fertig ist eine Geburtstagsorte wie ich sie mir vorstelle.



### Zutaten:

#### Für 2 flache Schokoladenkuchen (Boden + Decke)

8 Eier (2×4)

400g Schokolade (2×200) je nach Geschmack Vollmilch oder Zartbitter, hier Vollmilch

400g Butter (2×200) + etwas Butter um die Form einzufetten

1 Päckchen Backpulver (2x 1/2)

400g gemahlene Mandeln (2×200)

340g Zucker (2×170)

Backform 26cm Ø

#### Für die Kirschcrème

1 kleines Glas Kirschen (Abtropfgewicht 175g)

6 EL Kirschsafft aus dem Kisch-Glas

250g Mascarpone

2 EL Puderzucker

#### Für die Glasur / Deko

300g Vollmilchkuvertüre (oder Zartbitter- / weiße Kuvertüre)

1 handvoll Schokostreusel

50g weiße Kuvertüre oder Schokolade

### Zubereitung:

Da ich nur eine Backform (26 cm Ø) habe muss ich Tortenboden und Decke nacheinander backen. Ich mache dem entsprechend auch den Teig in zwei Portionen, das kostet zwar ein bissl Zeit, geht aber auch. Zuerst lege ich Backpapier auf den Boden der Springform und befestige den Ring. Die Seitenwände fette ich mit Butter ein. Den Ofen auf 150°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Jetzt bastel ich mir ein Wasserbad (Schüsselchen in einen Topf mit Wasser stellen und zum kochen bringen). 200g Butter hineingeben und schmelzen lassen. Sobald die Butter flüssig ist die Schokolade dazugeben. Auf keinen Fall anders herum machen, die Schokolade verbrennt dann leichter und braucht auch deutlich länger zum schmelzen.

Während Butter und Schokolade im Wasserbad vor sich hin schmelzen gebe ich 4 Eier und 170g Zucker in eine Schüssel und schlage sie mit dem Handrührgerät etwas schaumig. Dann hebe ich 200g Mandelmehl und 1/2 Päckchen Backpulver unter. Alles weiter verrühren.

Die Schoko-Butter-Mischung vorsichtig aus dem Wasserbad heben, zum Teig geben und alles auf höchster Stufe noch 1-2 Minuten verrühren. Dann kommt der Teig in die vorbereitete Backform und diese wandert für ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen. Ab und an prüfen ob der Kuchen zu dunkel wird und bei Bedarf mit Backpapier abdecken.



Kurz vor Ende der Backzeit bereite ich die zweite Teigportion zu. Den ersten Teil vom Kuchen aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen (5min). Den Ring von der Springform lösen und den Kuchen samt Backpapier vom Boden der Form ziehen. Etwas beiseite stellen.



Die Form wieder mit Backpapier und Butter präparieren und die zweite Teigportion wieder für 45min unter gelegentlicher Sichtkontrolle in den Ofen schieben.

Den zweiten Kuchen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Jetzt muss man sich entscheiden welchen Teil man als Deckel und welchen man als Boden verwenden möchte.

Für die Crème gebe ich den Mascarpone mit 6 EL Kirschsafft aus dem Kirschglas in einen Becher und schlage ihn crémig. Puderzucker einrühren und die Kirschen unterheben. Die Crème verteile ich gleichmäßig auf dem Tortenboden.



Jetzt wird es knifflig. Der Deckel will auf die Torte. Dazu vorher rundherum sicherstellen, dass der Kuchen nicht am Backpapier haftet. Bei Bedarf mit einem langen Messer vorsichtig lösen. Dann am

besten vorsichtig auf einen flachen Teller schieben und vom Teller auf die Torte oder mit viel Feingefühl direkt hochheben und draufsetzen. So ausrichten, dass beide Kuchenteile überall gleichmäßig abschließen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Dann den Kuchen rundherum glasieren. Den Rand rundherum mit Schokostreuseln bestreuen. Für das Schokoherz etwas weiße oder zartbitter Kuvertüre schmelzen. Auf einem Teller ein Stückchen Backpapier auslegen und ein Plätzchenförmchen darauf setzen. Die Kuvertüre vorsichtig in das Plätzchenförmchen geben (nicht zu dünn, aber max. 0,5cm hoch). Den Teller für 5 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Dann das Förmchen vorsichtig lösen und das Herz auf die noch etwas weiche Schokoglasur kleben.



Die Kuchenglasur aushärten lassen und überstehendes Backpapier entfernen.



Den Kuchen zum Beispiel auf dem Geburtstagstisch anrichten.

Lasst es euch schmecken!



---

## APFELCRÉME AUF BESCHWIPSTEN KEKSEN

### Apfelcrème auf beschwipsten Keksen

Diese Apfel-Mascarpone Crème auf beschwipsten Keksen war der Abschluss eines wunderbaren 3-Gänge Menüs. Auch hier lässt sich eine klare Linie im Vergleich zu meinen anderen Desserts erkennen – Kekse mit etwas Likör, Frucht und Mascarpone. Aber ich liebe nun einmal genau solche Dessert, also wird es auch nicht das Letzte seiner Art sein.

Update 26-12-2012: Diese leckere Apfelcrème durfte dieses Jahr als Abschluss meines Weihnachtsmenüs wieder auf den Tisch. Sie war lecker wie immer und dieses Mal ist es mir auch gelungen ein vernünftiges Foto zu machen.



Hier nochmal die Geschichte zum Foto...



Nur mit den Fotos hatte ich ein wenig Pech. Auf dem das von oben fotografiert wurde hat man irgendwie keinen idealen Eindruck wie das Ganze ausgesehen hat, als ich die Crème ein paar Tage später nochmal gemacht habe hat der Apfel der karamelisiert werden sollte nicht mitgespielt. Er war leider schon bewohnt. Da ich diese Crème aber sicher noch oft machen werde gibt es dann auch ein schönes Foto... hoffe ich!

#### Zutaten für 2 Gläser:

12 Amarettini Kekse

2 cl 43er Likör (oder z.B. Amaretto, Orangenlikör)

200g Mascarpone

100g Apfelmus (oder z.B. Apfel-Maracuja-Mus)

1 Vanilleschote oder 1/3 TL gemahlene Vanille

1 Prise Zimt

2 EL Puderzucker + 1 TL für die Apfelspalten

1/2 Apfel (eigentlich reicht auch 1/3)

1 TL Butter

1 EL Honig

#### Zubereitung:

Ich gebe Mascarpone und Apfelmus zusammen in eine Schüssel und verrühre beides solange mit dem Schneebesen bis eine gleichmäßige, geschmeidige Crème entsteht.

Zu dieser Crème gebe ich den Puderzucker, das Mark der Vanilleschote (oder die gemahlene Vanille) und eine Prise Zimt. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas verfeinern. Die Crème stelle ich jetzt kurz beiseite.

In die Dessertgläser gebe ich je 6 zerbröselte Amarettinis und knapp 1 cl Likör.

Die Crème verteile ich jetzt gleichmäßig auf beide Gläser. Wer das Dessert schon rechtzeitig vorbereiten will kann bis zu diesem Schritt arbeiten und es jetzt in den Kühlschrank stellen.

Wenn es dann soweit ist nehme ich die Gläser aus dem Kühlschrank damit sie nicht ganz so kalt sind. Der Apfel wird geschält und in dünne Spalten geschnitten. Diese gebe ich mit einem Teelöffelchen Butter in eine Pfanne und brate sie kurz an. Dann kommen Honig und Puderzucker dazu und ich lasse das Ganze etwas karamelisieren. Schön wenden, damit nichts anbrennt. Zum Abschluss lege ich auf jedes Dessert 2 Scheiben vom gebratenen und karamelisierten Apfel.

Viel Spaß beim Genießen!



---

# MANGOLD-ZIEGENKÄSE RAVIOLI IN KÜRBIS-MASCARPONE SÜPPCHEN

## Mangold-Ziegenkäse Ravioli in Kürbis-Mascarpone Süsschen

Ravioli selberrnachen stand schon lange auf meiner „to-do“ Liste. Ein 3-Gänge Menü war da der perfekte Anlass um die Ravioli in einem Vorspeisen-Süsschen zu präsentieren. Die Manglod-Variante war der gescheiterten Suche nach frischem Spinat geschuldet, hat sich aber als mehr als würdige Alternative entpuppt.



Bei den Mengenangaben ist die Frage, ob man die Suppe als Hauptgericht oder als Vorspeise servieren möchte. Als Vorspeise habe ich 2 Raviolis pro Person gerechnet, die in einem flachen Süsschen lagen (Menge für 6 Personen). Als Hauptgericht ist die Suppenmenge für 2 Personen ideal. Ich würde aber nicht mehr als 4 Ravioli auf einmal anrichten.

### Zutaten für 12 Raviolis und Suppe:

#### *Pastateig:*

2 Eier

200g Mehl

+ Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche

#### *Füllung:*

3 Mangoldköpfe

1 Ziegenkäsetaler (ca. 50g)

Muskat

Pfeffer & Salz

#### *Suppe:*

1/2 Hokkaido Kürbis

400g Mascarpone

400 ml Gemüsefond

1/2 Zwiebel

Pfeffer & Salz

Fleur de sel (hier Ingwer-Hibiskus)

Olivenöl

### Zubereitung:

Zeitlich ist dieses Rezept etwas aufwendiger, man sollte es sich also für einen Tag einplanen an dem man etwas Zeit und nicht allzuviel Streß hat. Da sich die Raviolis aber sehr gut vorbereiten lassen (ich habe sie Vormittags vorbereitet und Nachmittags gekocht) kann man hier recht flexibel planen.

Zuerst wird der Nudelteig vorbereitet. Ich rühre zuerst mit der Gabel die Eier unter das Mehl und verknete dann das Mehl mit den Eiern zu einem gleichmäßigen, festen Teig. Hier lohnt es sich etwas länger (3-4 Minuten intensiv) zu kneten, umso schöner wird später der Teig. Außerdem verbrennt man schonmal ein paar Kalorien...

Den Teig wickel ich in Frischhaltefolie und lege ihn für 25 Minuten in den Kühlschrank.

In dieser Zeit bereite ich die Füllung vor. Dazu schneide ich den grünen Anteil der Mangoldblätter von den Rispen. Dadurch halbiert sich die Menge, aber mit den Rispen können wir hier leider nichts anfangen. Die grünen Blätter blanchiere ich für ca. 3 Minuten in Salzwasser und schrecke sie kalt ab. Das Wasser schleuder ich ordentlich ab. Es sollte so wenig Flüssigkeit wie möglich bleiben. Die Blätter kommen zurück in den Topf und ich gebe den Ziegenkäsetaler dazu. Die Hitze stelle ich auf untere-mittlere Stufe (hier 3 von 9) und würze mit Pfeffer, Salz und Muskat. Unter ständigem Rühren bleibt der Topf solange auf dem Herd bis der Käse gleichmäßig verteilt und keine überschüssige Flüssigkeit mehr übrig ist. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Der Pastateig sollte jetzt ausreichend geruht haben. Ich halbiere den Teig und bestäube die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl. Auch der Teig wird rundherum mit Mehl „anti-haft-beschichtet“. Jetzt ziehe ich ihn mehrfach durch die Nudelmaschine (siehe Anleitung [Pastateig](#)) bis er auf Stufe 5 die gewünschte Dicke hat. Ich lege beide Teigbahnen flach auf der Arbeitsplatte aus.

Mit einem Servierring (Ø 7cm) mache ich leichte Abdrücke auf eine Pastabahn um sie mir einzuteilen. Dann setze ich in jeden Ring einen guten Teelöffel Mangold-Ziegenkäse-Füllung.



Wenn jeder Klecks Füllung auf seinem Platz ist lege ich die zweite Teigbahn obendrüber und drücke

den Teig um die Füllung herum mit viel Feingefühl vorsichtig fest. Dabei passe ich auf, dass möglichst wenig Luft eingeschlossen wird. Jetzt steche ich die Ravioli mit dem Servierring aus und entferne den überschüssigen Teig.



Mit der Gabel drücke ich den Teig rund um die Füllung ordentlich fest damit mir die Raviolis später beim Kochen nicht zerfallen. In die Mitte piekse ich mit der Gabel kleine Löcher (1x anpieksen genügt) aus denen die restliche Luft entweichen kann.



An der Unterseite klebt jetzt noch reichlich überschüssiges Mehl das vorsichtig mit der Gabel entfernt werden kann. Wer die Ravioli nicht sofort weiterverarbeiten möchte kann sie noch kurz beiseite stellen. Ansonsten geht es jetzt weiter mit dem Süsschen.



Für das Süsschen halbiere und schäle ich eine Zwiebel. Die halbe Zwiebel wird kleingeschnitten und in etwas Olivenöl angebraten bis sie glasig ist. Die restliche Zwiebel wird nicht benötigt.

Den Kürbis halbiere und schäle ich ebenfalls und schneide ihn in Würfel. Die Kerne werden entfernt und entsorgt. Dann lösche ich die Zwiebel mit dem Gemüsefond ab. Kurz aufkochen und den Kürbis in den kochenden Fond geben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen (Stufe 6 von 9). In dieser Zeit Salzwasser für die Ravioli aufsetzen. Diese brauchen in etwa 10 Minuten zum Garkochen.

Den Topf mit dem Kürbis von der Herdplatte nehmen und den Mascarpone unterrühren. Alles zusammen mit dem Pürierstab zu einem gleichmäßigen, cremigen Süsschen mixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Bei leichter Hitze warmhalten (Stufe 2 von 9) bis die Ravioli gar sind. Die Ravioli abgießen und ganz kurz abschrecken.

Zum Anrichten die Suppe in den Teller geben und die Ravioli hinein legen. Mit einer Prise Fleur de sel Ingwer-Hibiskus verfeinern (sieht auch optisch wunderbar aus) und servieren.

Viel Spaß beim Genießen!

Wurde im Juli 2012 eingereicht für:

---

# DIE ZDF KÜCHENSCHLACHT VOM 09.02.2012

Die ZDF Küchenschlacht vom 09.02.2012

Ein Hauptgericht und ein Dessert in nur 35 Minuten – und das Ganze nach Möglichkeit so, dass man es verschachteln kann.... da kamen mir als Erstes meine Hähnchenbrust im Speckband mit Gemüse in Weißweinsauce und Kräuterkartoffelstampf in den Sinn. Jetzt fehlt nur noch ein zur Jahreszeit passendes Dessert. Eine Crème auf betrunkenen Keksen, ganz klar. Aber mit welchem Obst? Letztendlich bin ich bei der Banane gelandet und so ist diese Bananencreme auf betrunkenen Keksen entstanden, die mit einem kleinen Schuß Limettensaft (danke dafür an Cornelia) wirklich lecker geworden ist.

Und auch wenn Alfons Schubeck mein Hähnchen als Proviant für eine Reise über die Berge vorgeschlagen hat – am Ende hat er mir gesagt: „so – und nu' vergiss was ich gesagt hab. Du bist im Finale, kannst stolz auf dich sein!“

In diesem Sinne nochmal herzlichen Dank an Alfons der uns hinter den Kulissen anschließend noch ein paar Ratschläge zu unseren Rezepten gegeben hat und sich wirklich nett mit uns unterhalten hat!

Und wo wir gerade dabei sind: ICH BIN IM FINALE!

Zum den anderen Tagen geht es hier: Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag



---

## ANANAS-MASCARPONE-GLÄSCHEN

Ananas-Mascarpone-Gläschen

Eine wunderbar frische Variante meiner Frucht-Mascarpone Desserts. Auch hier auf betrunkenen Keksen.



Zutaten für 4 Gläser:

350g Mascarpone

30g Puderzucker

1 Vanilleschote

30-40 ml Milch



20 Amarettini Kekse

4 EL Orangenlikör

1 Orange

2 Limetten

200g Ananaswürfel (frisch, nicht aus der Dose)

etwas dunkle Schokolade

als Deko ein paar Minzblättchen

#### Zubereitung:

Den Mascarpone zusammen mit Puderzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben. Die Schale von 1/2 Limette reiben und dazugeben und den Saft aus beiden Limetten darüber pressen. Alles mit dem Handrührgerät oder Schneebesen vermengen, dabei langsam die Milch dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Crème abschmecken und kurz beiseite stellen.

In jedes Glas 5 Amarettini Kekschen bröseln. Den Orangenlikör und Orangensaft vermischen und gleichmäßig auf alle Gläser verteilen.

Die Crème auf die betrunkenen Kekschen verteilen. Die Ananaswürfel dekorativ auf der Crème anrichten. Etwas dunkle Schokolade darüberraaspeln und mit einem Minzblättchen dekorieren.

Bis zum servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Spaß beim Probieren!

---

## HIMBEER TRIFLE

### Himbeer Trifle

Dieses Himbeer Trifle ist eine super Alternative zum Tiramisu. Es ist etwas leichter im Geschmack und durch die Himbeeren sommerlich frisch. Lässt sich übrigens auch gut mit Ananas machen!



### Zutaten für 2 Personen

2 Saftorangen

50ml Limoncello

100g Löffelbiskuits

200g Mascarpone

200g Puderzucker

60ml Milch

1 Bio-Zitrone

1 Vanilleschote

1 Schale Himbeeren oder eine Ananas

100g Bitterschokolade

---

### Zubereitung:

Wenn man nicht trödelt, dann kann dieses Dessert in 10 Minuten zubereitet werden.

Die Biskuitkekse in einer Auflaufform oder direkt in kleinen Dessertschalen auslegen. Den Saft der

Orangen auspressen, mit dem Limoncello vermischen und gleichmäßig über den Keksen verteilen. Den Mascarpone mit Puderzucker und Milch in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen mixen. Die Zitronenschale darüber reiben und eine halbe Zitrone darüber auspressen. Das Mark der Vanilleschote dazugeben und alles glatt rühren. Die Masse über den Biskuits verstreichen, die Himbeeren oder Ananasstücken darauf dekorativ verteilen und die Schokolade darüber raspeln.

Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

---

## HIMBEERCREME AUF BETRUNKENEN KEKSEN

### HIMBEERCREME AUF BETRUNKENEN KEKSEN

Diese Himbeercreme auf betrunkenen Keksen ist, neben den [Erdbeeren in Kokoscreme](#), ein weiteres Beispiel dafür, was für leckere Desserts man in nur 10 Minuten zaubern kann. Im Prinzip wird hier nur Mascarpone cremig aufgeschlagen, dann kommen die Himbeeren dazu und das Ganze findet sich auf einem Boden von zerbröselten, mit etwas Likör oder Saft beträufelten Keksen wieder. Am schönsten wird es natürlich, wenn die Himbeercreme auf betrunkenen Keksen in Gläsern angerichtet wird - so kann man die Keksschicht am Boden schön sehen, aber kleine Schälchen erfüllen natürlich auch ihren Zweck!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Himbeeren – nach Möglichkeit frisch, es geht aber auch gut mit tiefgekühlten Beeren

4cl Himbeerschnaps oder Cassisé (2 cl pro Dessert)

1 Saftorange

4 Löffelbiskuits oder 10 Amarettini

250g Mascarpone

1 gehäufter EL Puderzucker

40-80 ml Milch

1 Vanilleschote (oder 1 Messerspitze gemahlene Vanille\*)

1 Zweig frische Minze

### ZUBEREITUNG:

Die Biskuitkekse oder Amarettinis in die leeren Dessertgläser\* bröseln. Den Himbeerschnaps oder Cassis-Likör darüber träufeln und die Kekse ziehen lassen.

In dieser Zeit Mascarpone, Orangensaft und Puderzucker mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme aufschlagen. Ich mache das mit dem Schneebesenaufsatz vom Stabmixer. Langsam die Milch dazu geben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. 2-4 Himbeeren als Deko beiseite legen. Die (bei Bedarf aufgetauten) Himbeeren und die Vanille dazu geben und so lange rühren bis die Creme rosa ist und keine großen Stücke mehr zu sehen sind. Die Creme abschmecken, wer es süßer haben möchte gibt noch etwas Puderzucker unter die Creme. Je nach dem wie eure Himbeeren sind wird die Creme nämlich süßer oder saurer, falls ihr etwas mehr Säure haben möchtet könnt ihr noch ein wenig Orangensaft dazu geben.

Mein Tipp: sollte euch die Creme versehentlich zu dünn / flüssig werden könnt ihr sie im Kühlschrank kalt stellen. Der Mascarpone wird dann wieder fester.

Die Creme auf die zwei vorbereiteten Gläser verteilen und mit den verbliebenen Himbeeren und etwas frischer Minze garnieren.



Viel Spaß beim Genießen!



---

## BANANENCREME AUF BETRUNKENEN KEKSEN

### BANANENCREME AUF BETRUNKENEN KEKSEN

Ein leckeres und einfaches Dessert – diese Bananencreme auf betrunkenen Keksen hat mich schon zur Küchenschlacht begleitet. Sie ist schnell gemacht, lässt sich gut vorbereiten und bringt dank einer Prise Zimt in der Creme feine, winterlich-weihnachtliche Aromen auf den Tisch. Außerdem lässt sie sich wunderbar hübsch im Glas anrichten!



#### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

250g Mascarpone

100ml Milch

1 Vanilleschote (Tahiti-Vanille\*)

1-2 EL Puderzucker

1/4 TL gemahlener Zimt

1 reife Banane

1/2 Limette

8-12 Amarettini Kekse

2 cl Amaretto

#### ZUBEREITUNG:

250g Mascarpone mit 100ml Milch cremig rühren. Das Mark von 1 Vanilleschote (bei mir Tahiti-Vanille) dazugeben und diese zusammen mit 1-2 EL Puderzucker und dem Zimt unterheben. Wie viel Puderzucker ihr nehmt hängt ganz davon ab wie süß es werden soll - im Zweifelsfall empfehle

ich euch erst einen Löffel unterzumengen und die Creme am Ende bei Bedarf noch zu verfeinern.

1 Banane schälen, 2/3 davon grob zerkleinern und mit der Gabel quetschen. Das Bananenmus unter die Crème heben. Die restliche Banane in dünne Scheiben schneiden. Den Saft aus einer halben Limette in die Crème mischen. Falls ihr die Creme nicht sofort servieren möchtet noch ein paar Tröpfchen Limettensaft auf die Bananenscheiben träufeln, damit sie länger frisch aussehen.

Jetzt in jedes Dessertglas je 4-6 Amarettinikekse grob zerbröselt und mit 1-2 TL Amaretto pro Portion tränken.

Die Bananencreme ein letztes Mal abschmecken und dann auf den betrunkenen Keksen in den vorbereiteten Gläsern verteilen. Das Ganze mit den Bananenscheiben garnieren.





Fertig ist ein wunderbares Dessert!

