

So wird's g'macht Köstliche Desserts

Schnell gemacht für fröhliche Adventstunden und auch für die Feiertage

Weißes Schokoladenparfait

Es wird benötigt:
eine Kastenform mit ca. 700 ml Inhalt
Frischhaltefolie

Zutaten für 8 Personen:

200 g weiße Schokolade
z.B. Callets-Callebaut
3 Eigelbe
1 EL Orangenlikör oder Orangensaft
400 g Sahne
20 g Puderzucker
1 Tütchen Vanillezucker

Die Kastenform mit der Frischhaltefolie ausschlagen. 100 ml der Sahne erhitzen und die Schokoladenstücke in der Sahne schmelzen lassen. Die Sahne aufschlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Eigelbe mit dem Puderzucker/Vanillezucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad (Erklärung siehe rechts unten) mit dem Schneebesen aufschlagen, die Masse sollte eine Temperatur von 80 °C haben. Dieser Schritt ist wichtig, weil so aus dem rohen Ei ein quasi gekochtes Ei wird. Etwas abkühlen lassen und die Schokoladensahnemischung darunter geben, nun die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in die Kastenform geben und über Nacht gefrieren lassen. Das gefrorene Parfait 15 - 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.



Das Schokoladenparfait kann man in Scheiben schneiden oder Weihnachtsmotive ausstechen und mit Früchten servieren.

Budino-piemontesischer Schokoladenpudding

Zutaten für 6 Personen:

500 ml Milch
75 g Butter
100 g Schokolade
40 g Zucker
35 g Maisstärke

Die Butter und die Schokolade bei milder Temperatur schmelzen, 500 ml Milch mit Zucker und Maisstärke verrühren und langsam zur Butter/Schokolade geben und kurz zum Köcheln bringen. Gut umrühren. Achtung brennt leicht an! In Portionsgläsern füllen und kaltstellen.

Mit Nüssen oder Schokolade oder einem Sahnelecks servieren.



Quark-Sahne-Creme mit Zimtsternen im Glas

Den Quark mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Himbeeren in den Gläsern verteilen, Zimtsterne

an die Glasseite stellen und die Quark-creme einfüllen. Mit Früchten und/oder Zimtsternen dekorieren.



Zutaten für 4 - 6 Personen:

250 g Sahnequark
200 g geschlagene Sahne
1 Tütchen Vanillezucker
50 g Zucker
1 Päckchen Himbeeren
1 Päckchen Zimtsterne

Ananas im Papier

Die Backpapiere ausbreiten, die Ananasscheiben darauflegen, ebenso die Mandarinstücke, Zitronenabrieb darauf geben, Vanilleschote und Gewürze dazulegen, Granatapfelkerne darüber geben und das Backpapier als kleines Säckchen mit dem Küchengarn zusammenbinden. Das Ganze bei 200 °C im Backofen 15 - 20 Minuten garen und z.B. pur oder mit der Quark-Sahne-Creme servieren.



Zutaten für 4 Personen:

4 Bögen Backpapier
Küchengarn
pro Person 3 Scheiben von einer halben Ananas
Mandarinen (geschält)
Zitronen- oder Limettenabrieb
¼ Vanilleschote
1 Anisstern
ein Stück Zimtschote
Granatapfelkerne

★ Wasserbad – vielleicht schon gewusst oder extra Tipp:

Um Eier oder Eigelb aufzuschlagen benötigt man ein Wasserbad, d.h. wir geben Wasser in den Topf und erhitzen das Wasser und setzen am besten eine Rundschüssel mit dem/den Ei/ern obendrauf. Das Wasser darf die Schüssel nicht berühren. Nun wird kräftig mit dem Schneebesen gerührt und man sieht, wie sich die Eimasse verändert. Wenn man deutliche Streifen sieht, ist eine Temperatur von ca. 80 °C erreicht, dann nimmt man es von dem Wasserbad und verarbeitet es weiter.