



MOELLEUX AU CHOCOLAT

URL: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/76913/moelleux-au-chocolat-.html>
Time: 18:59



URL: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/76913/moelleux-au-chocolat-.html>
Time: 18:59

Zubereitung 1. Die Schokolade und die Butter zusammen schmelzen lassen (etwa 3 Minuten bei 300 Watt in der Mikrowelle), gut verrühren und

anschließend in ein kaltes Wasserbad stellen. Die Eier zusammen mit dem Puderzucker ca. 2 Minuten schaumig schlagen, langsam zunächst die noch flüssige Schokoladen-Butter-Masse, danach das Mehl drunter rühren. 2. Die Masse in ca. 5 gut eingefettete (eventuell mit ganz fein gemahlene Semmelbröseln auskleiden) kleine Förmchen verteilen (Förmchen nur zu ca. 3/4 füllen, da der Teig noch ein wenig aufgeht), ca. 12 Minuten bei 200 Grad backen. Backzeit richtet sich nach der Größe der Förmchen. Eventuell ausprobieren.

AVOCADO-GLACE AUF HIMBEEREN

URL: <http://www.saison.ch/de/rezepte/avocado-glace-auf-himbeeren/detail/>
Time: 19:00



URL: <http://www.saison.ch/de/rezepte/avocado-glace-auf-himbeeren/detail/?print=>
Time: 19:00

Zutaten 2 vollreife Avocados 4 EL Limettensaft 100 g Puderzucker 50 g Doppelrahm 150 g Natur-Bifidus-Joghurt 100 g tiefgekühlte Himbeeren vor Gebrauch aufgetaut

URL: <http://www.saison.ch/de/rezepte/avocado-glace-auf-himbeeren/detail/?print=>
Time: 19:01

Zubereitung 1. Avocados halbieren, Kern

entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mit Limettensaft beträufeln. Puderzucker, Rahm und Joghurt begeben. Alles mit einem Stabmixer pürieren. Masse in eine Glacemaschine füllen und gefrieren lassen. 2. Kurz vor dem Servieren den beim Auftauen der Beeren entstandenen Saft abgießen. Himbeeren gut durchrühren und in Gläser verteilen. Glace darauf anrichten.

CREMA CATALANA

URL: <http://www.essen-und-trinken.de/topthemen/fotogalerie/desserts-international-rezepte.html?seite=2>
Time: 19:04



URL: <http://www.schweizer-kochrezepte.ch/>
Time: 19:05

Zutaten 50 g Speisestärke 750 ml Milch 6 Eigelb (Kl. M) 50 g Zucker und 4-5 EL zum Bestreuen fein abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

URL: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/4280/spanische-crema-catalana.html#>
Time: 19:06

Zubereitung 1. Speisestärke in 150 ml Milch auflösen. Eigelb und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Stärkemilch dazugeben und gut verrühren. 2. 600 ml Milch aufkochen, Zitronenschale dazugeben und unter Rühren heiß zum Eigelb gießen. 3. Eiermilch erneut in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche Creme entsteht. 4. Vom Herd nehmen, kurz bevor die Creme anfängt zu kochen. In ein kaltes Wasserbad stellen, um den Garprozess zu unterbrechen. 5. In 4 Schalen (à 150 ml Inhalt) verteilen und abkühlen lassen. Mit 4-5 EL Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner oder einem Brenneisen karamellisieren.

MOUSSE AU CHOCOLATE

URL: <http://www.gutekueche.ch/rezept/3907/mousse-au-chocolate.html>
Time: 19:08



URL: <http://www.gutekueche.ch/rezept/3907/mousse-au-chocolate.html>
Time: 19:10

Zutaten 4 Eier 100 g Kochschokolade 1 Schuss Marillenlikör 125 ml Obers

URL: <http://www.gutekueche.ch/rezept/3907/mousse-au-chocolate.html>
Time: 19:11

Zubereitung Eier trennen. Eiklar schaumig schlagen. Dotter mit Likör über Dampf schaumig schlagen. Schokolade erwärmen. Erwärmte Schoko in Dotter einrühren. Eiklar vorsichtig unterrühren, und den geschlagenen Obers auch unterheben. In ein Gefäß schütten. 2 Stunden kaltstellen. Mit Löffel Nockerl formen und ausganieren. Gutes gelingen!

PARFAIT VOM GRÜNEN TEE

URL: <http://www.essen-und-trinken.de/topthemen/fotogalerie/desserts-international-rezepte.html?seite=16>
Time: 19:12



URL: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/99280/parfait-vom-gruenen-tee.html>
Time: 19:12

Zutaten 10 g Macha (grünes Teepulver) 4 Ei Mirin (japan. Reiswein) 6 Eigelb 80 g Zucker 300 ml Sahne

URL: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/99280/parfait-vom-gruenen-tee.html>
Time: 19:13

Zubereitung 1. Macha mit Mirin glattrühren. Eigelb mit 100 ml Wasser und Zucker im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen in 5-6 Minuten dicklich-cremig aufschlagen. Tee zugeben und 1 Minute weiterschlagen. 2. Die Parfaitmasse in Eiswasser kalt schlagen. Sahne nicht zu steif schlagen und unter die Parfaitmasse heben. Eine geeignete Form (20 x 15 cm mit 4 cm hohem Rand) mit Klarsichtfolie auslegen. Die Parfaitmasse einfüllen und glattstreichen. Mit Folie abdecken und mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren. 3. Kurz vor dem Servieren die Folie entfernen. Parfait in 3 cm große Würfel schneiden. Jeweils 2 Würfel auf Bambusspieße stecken und mit einer Sesam-Schokoladensauce (<http://www.essen-und-trinken.de/rezept/99284>) servieren. .

TIRAMISÙ

URL: <http://www.saison.ch/de/rezepte/tiramisu/detail/>
Time: 19:15



URL: <http://www.saison.ch/de/rezepte/tiramisu/detail/>
Time: 19:15

Zutaten 2 dl Espresso 4 cl Amaretto 2 frische Eier 4 EL Zucker 250 g Mascarpone 1 dl Rahm 160 g Löffelbiskuits 4 EL Schokoladenpulver oder Schokoladenspäne

URL: <http://www.saison.ch/de/rezepte/tiramisu/detail/>
Time: 19:16

Zubereitung Espresso und die Hälfte des Amarettos mischen, etwas auskühlen lassen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker und restlichem Amaretto so lange rühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone dazugeben und die Masse glatt rühren. Rahm und Eiweiss separat steif schlagen. Nacheinander unter die Mascarpone-Masse heben. Gratinform mit einer Lage Löffelbiskuits auslegen. Die Hälfte des Espressos über die Biskuits geben. Mit der Hälfte der Mascarpone-Masse bedecken. Restliche Biskuits darauf legen. Mit restlichem Espresso tränken, restliche Masse darauf verteilen und glatt streichen. Tiramisù mit Schokoladenpulver oder -spänen garnieren. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühl stellen.

PANNA COTTA

URL: http://de.peperita.com/rezepte/Rezept_Panna_Cotta_mit_Himbeermark/
Time: 19:20



URL: http://de.peperita.com/rezepte/Rezept_Panna_Cotta_mit_Himbeermark/
Time: 19:20

Zutaten 8 Blatt Gelatine 500 ml Sahne 80 g

Vanillezucker 20 ml Grappa 320 g Himbeeren frisch 4 TL Honig

URL: http://de.peperita.com/rezepte/Rezept_Panna_Cotta_mit_Himbeermark/
Time: 19:21

Zubereitung Die Gelatine im kalten Wasser einweichen, Sahne und Zucker aufkochen und lauwarm werden lassen, Gelatine in die warme Sahne geben und auflösen. Den Grappa dazu geben, gut verrühren und in Förmchen abfüllen. Die Panna Cotta Förmchen in den Kühlschrank stellen und je nach Größe 2-4 Stunden fest werden lassen. Einige Himbeeren für die Dekoration zurück legen. Die restlichen Himbeeren mit dem Stabmixer aufmixen, mit etwas Honig abschmecken und in kleinen Schalen anrichten - die Dekorationshimbeeren dazu legen und mit einem Minzweig dekorieren. Die Panna Cotta mit dem Himbeermark servieren.