

REZEPT

Team bitterzart: «SOMMER»



1 Apfel-Zimt Swiss Merengue Butter Crème

Zutaten

375ml Eiweiss (ca. 12 Eier)
450g Zucker
1 Prise Salz
750g Butter
4 TL Ananas Saft

Vorgang

Zutaten reichen für eine Torte 24cm Durchmesser:

Zucker, Salz und Eiweiss über Wasserbad auf 70° pastorisieren. Stetig umrühren.

Nebenbei zimmerwarme Butter abwägen und auf einem Teller in kleine Stücke schneiden.

Sobald die Zuckermasse 70 Grad erreicht hat mit der Küchenmaschine und dem Schwingaufsatz aufschlagen. Bis die Masse Zimmertemperatur hat.

Langsam Butter dazu geben und weiter schlagen bis die Masse weich wird.

Weiter schlagen bis die Masse geschmeidig wird. Es kann sein dass die Butter sich trennt, dann einfach weiter schlagen (auf höchster Stufe).

Himbeeren dazu und umrühren.

2 Vanille Biskuit

Zutaten

6 Eier 3
200g Zucker
150g Mehl
1 Vanilleschote

Vorgang

Eier und Zucker mind. 15 Minuten in der Maschine aufschlagen. Bis die Masse sich verdreifacht.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark zur Masse dazu geben.

In der zwischenzeit Mehl sieben.

Mehl mit dem Schwingbesen unter die Eimasse heben.

Masse in die Kuchenspringform geben und mit der isoliermethode die Springform umranden.

Backofen nicht vorheizen, sondern den Kuchen bei 180° Grad 30 Minuten backen. NIE die Backofentüre öffnen. Danach Backofentüre öffnen und Biskuit für mind. 10 Minuten im Backofen bei offener Türe abkühlen lassen.

3 Zitronen Cupcakes

Zutaten

Zutaten für 15 Cupcakes:

150g weiche Butter

210g Zucker

6 ganze Eier

263g Mehl

1.5 TL Backpulver

Zitronenjogurt

1 TL Zitronensaft

Vorgang

Butter, Zucker schaumig schlagen.

Ganze Eier dazu und weiter schlagen.

Eigelb dazu geben.

Mehl und Backpulver sieben und mit dem Jogurt abwechselnd dazu geben und Zitronensaft dazu geben.

Alles in Cupcakes abfüllen und 160° Grad 20-25min in Backofen

4 Ananas Curd

Zutaten

600g Ananas
2 Eier
40g Maizena
50g Zucker
80g Butter

Vorgang

Alles ausser Butter gemeinsam in einem Topf aufkochen.

Masse durch das haarsieb geben.

Butter dazu rühren und in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

5 Kokosmousse

Zutaten

2 Blatt Gelatine weiß
200 ml Kokosmilch
125 g Schlagsahne
Zitronensaft
125 g Zucker
25g Kokosraspeln

Vorgang

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 g Sahne mit der Kokosmilch verrühren. 2 EL Zitronensaft mit 50 g Zucker aufkochen., Gelatine darin auflösen. Gelatinemischung mit etwas Kokosmilch verrühren, mit der restlichen Kokosmilch glattrühren und 30 Minuten kalt. Nach 30 Minuten geschlagene Sahne unter heben, Kokosraspeln darauf verteilen und für mind. 2h kühl lagern.

6 Melonencookies on Yumtamtam

Zutaten

Vorgang

Zutaten für 20 Kekse

140 g weiche Butter
120 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
260 g Mehl
1 Prise Salz
Lebensmittelfarbe
(rot, pink, grün)
Backfeste Schokotropfen

Aus der Butter, dem Puderzucker, dem Vanillezucker, dem Ei, dem Mehl und Salz einen Keksteig zusammenkneten.

Den Teig nun halbieren und eine Hälfte mit roter und pinkfarbener Farbe möglichst Wassermelonen-farbig einfärben. Den Rest halbieren und eine Hälfte grün färben.

Aus dem roten Teig einen kleinen möglichst runden Zylinder formen. Die anderen Teige zu Platten formen und alle separat in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für eine Stunde lagern.

Jetzt den hellen Teig aus der Kühlung nehmen und quadratisch in der Größe des roten Zylinders ausrollen und um den roten Teig legen. Nun das Ganze mit dem grünen Teig wiederholen und alles fest über die Arbeitsplatte rollen, damit die Teigschichten aneinander haften. Die Rolle nochmals für eine Stunde in den Kühlschrank geben.



Nun den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Wenn die Rolle dann fest genug ist, schneidest du sie mit einem scharfen Messer in dicke Scheiben. Diese halbieren und die Schokotropfen als „Kerne“ in die rote Schicht drücken.

Die Melonenkekse vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 10 Minuten backen. Die Kekse härten nach dem Backen noch aus.