

SCHAUMCREME FÜR TORTEN

ZUTATEN (1 Rezept = 2 kleine blaue Springformen)

200g Eiweiss

200g Zucker

10g Gelatine (4 Blatt)

5 dl Vollrahm

ZUBEREITUNG

Eiweiss und Zucker im Wasserbad warm schlagen.
Danach kalt schlagen. Eingeweichte Gelatine beifügen.
Geschlagenen Rahm und Aroma unterheben.

Aromen

Couverture: 200g mit 50g Wasser schmelzen

Karamell: 120g Zucker, 75g Glukose, 20g Wasser

Mocca: 40g Kaffeessenz

Fruchtmark: 500g

Glasur (1 kleine Springform)

1dl Fruchtpüree

1 Blatt Gelatine

LEMON PIE

ZUTATEN (ein Blech für Wähe von 26 cm Durchmesser)

Teig

500g Mehl
200g Zucker
250g Butter
½ Päckli Backpulver
1 El Vanillezucker
1 oder 2 Eier
Zitronenschale

Lemon Füllung

400g gezuckerte Kondensmilch
3 Zitronen – nur Saft
2.5dl Vollrahm geschlagen

ZUBEREITUNG

Gezuckerte Kondensmilch und Zitronen mit dem Stabmixer gut aufschlagen.

Den geschlagenen Vollrahm darunter mischen und auf den kalten Mürbeteigboden verteilen.

Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

EISKAFFEE FRAU KATHRINER

ZUTATEN (8 Portionen)

4 Eier

150g Puderzucker

5 dl Rahm

6-8 TL Nescafe

1-2 EL Kirsch oder Cognac

ZUBEREITUNG

Eier und Puderzucker sehr schaumig schlagen. Nescafe und Rahm mischen und schaumig schlagen, Kirsch begeben und sorgfältig unter die Eimasse heben. In Gläser abfüllen und gefrieren lassen.

15-20 Minuten vor dem Servieren aus TK nehmen.

Mit Rahmrosette dekorieren.

ORANGENSCHAUM

ZUTATEN (6-8 Portionen)

3 Eier (105g Eiweiss, 45g Eigelb)

200g Zucker

3 Blatt Gelatine (6g)

250g Rahm

1 Orange (50g Saft und Zeste)

1 Zitrone (50g Saft und Zeste)

ZUBEREITUNG

Rahm mit 50g Zucker schlagen. Eigelb mit 50g Zucker schaumig schlagen und Zeste begeben. Gelatine einweichen und begeben. Rahm und geschlagenes Eiweiss vorsichtig unter die Masse mischen.

In Gläser abfüllen und fest werden lassen.

BRITTASTUBBE

ZUTATEN (ca. 10 Personen)

Boden

75 g Butter
90 g Zucker
4 Eigelbe
90 g Mehl
1 TL Backpulver

Meringue

4 Eiweiss
180 g Zucker

Füllung

3 dl Rahm
1 Dose Ananas

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelb dazugeben und dann Mehl und Backpulver.

Masse dünn auf ein Backpapier streichen (Grösse eines Bleches).

Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen und auf die Masse streichen.

Backen: Heissluft 150°C, 20', OHNE FEUCHTIGKEIT

Am besten auf der Rückseite des Bleches backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen. Wird er am Vorabend gebacken, mit einem Tuch zudecken.

Rahm schlagen. Kuchen stürzen und den Rahm darauf streichen. Ananas in Stücke schneiden und auf den Rahm verteilen. Einrollen und servieren.

Kann am Vortag gefüllt werden.