

Kirsch-Schokolade-Tarte

Eine Tarte nicht ganz nach dem Grundrezept, sondern mit anderem Boden.

Es stellte sich nach dem Backen und dem ersten Probieren heraus, dass der Cornflakes-Boden etwas zu dick ist für diesen Belag aus Kirschen und Schokolade.

Ein dünnerer Mürbeteig oder auch Hefeteig hätte dieses Mal besser gepasst.

Ich bilde den Boden aus kleingestampften, dunklen Cornflakes. Über diese gebe ich flüssige Butter. Und lasse den Boden in der Spring-Backform eine Stunde im Kühlschrank erkalten und erhärten.

Die Füllung bilde ich aus entkernten, halbierten Kirschen.

Und kleingehäckselter Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil.

Darüber kommt eine Eierstichmasse wie bei den normalen Tartes nach dem Grundrezept.

Die Schokolade färbt die Eierstichmasse natürlich schwarz, so dass man eine schwarze Tarte erhält.

Aber Kirschen und Schokolade passen geschmacklich gut zusammen.

Und so schmeckt diese Tarte wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1122]

Saure-Sahne-Mandarinen-Kuchen

Ein Rezept für einen leckeren, fruchtig-frischen Kuchen mit saurer Sahne und Mandarinen.

Ich bilde den Boden aus dunklen Cornflakes, die ich leicht fein stampfe. Dann gebe ich flüssige Butter darüber und vermische alles.

Die Mischung kommt in eine mit Backpapier ausgelegte Spring-Backform, wird mit dem Stampfgerät festgestampft und im Kühlschrank einige Stunden erkalten gelassen.

Die Füllung bilde ich aus Eierstich, also Eiern und Schlagsahne, und zusätzlich saurer Sahne. Als Bindung und für Festigkeit sorgen einige Blätter Gelatine, die ich in der leicht erwärmten Sahne auflöse.

Ich verfeinere die Füllung noch mit Mandarinen aus der Dose.

[amd-zlrecipe-recipe:1113]