

Panna-Cotta mit Rosmarin und Sanddorn-Mus

Hier eine erste Variation meines Panna-Cotta-Grundrezeptes.

Dieses Mal mit frischem Rosmarin verfeinert.

Dazu Sanddorn-Mus. Der Einfachheit halber als Convenience-Produkt aus dem Glas.

[amd-zlrecipe-recipe:1082]

Weißer Toast-Sanddorn-Sahnetorte

Ich entwickle mich so langsam zum Konditor.

Hier habe ich ein eigenes, neues Rezept für eine Torte kreiert.

Und es ist mir wirklich hervorragend gelungen.

Die Torte ist gelungen, die Glasur ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich schön fest und die ganze Torte schmeckt einfach himmlisch.

Für die Torte verwende ich zweimal einfach jeweils sechs Toastbrotstücken, die ich kleinschneide und in eine Spring-Backform mit dem Stampfgerät drücke. Bindung ergibt eine Eierstichmasse, die ich jeweils über die Toastbrotstücke gebe.

Zwischen diese Toastbrotstücke kommt eine Lage mit Sanddorn-Marmelade, die ich einfach nur auf die unterste Toastbrotstücke-Lage verteile und verstreiche.

Nachdem die Torte gebacken ist, kommt eine Glasur aus saurer Sahne, Zucker und Gelatine darüber.

[amd-zlrecipe-recipe:1079]