

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]

Riesling-Müsli-Torte

Hier habe ich mich einmal wieder als Konditor versucht.

Eine neue Kreation einer Torte von mir, selbst ausgedacht.

Gleich vorweg, optimal ist die Torte nicht gelungen.

Für den Riesling hat mir das Weingut Tesch eine Box mit sechs Flaschen Riesling von 2018 zur Verkostung zur Verfügung gestellt. Ich verwende für diese Torte einen Riesling 2018

„Unplugged“.

Der Vorteil: Die Tortenfüllmasse mit Gelatine wird beim Erkalten im Kühlschrank fest und kompakt.

Der Nachteil: Beim aufgießen der flüssigen Tortenfüllmasse auf den Boden mit Müsli und Butter wird der Boden leicht aufgeweicht und ein Teil des Müslis diffundiert in die Füllmasse. Das war so nicht von mir geplant.

Vom Mundgefühl her isst man somit bei der Torte ein Müsli mit Sahne und Wein.

Die Torte ist auch nichts für Kinder. Der Wein wird schließlich nicht gekocht oder gebacken und der volle Alkohol ist noch enthalten. Man nimmt allerdings pro Stück Torte weniger ein halbes Gläschen Riesling zu sich.

Übrigens einer der wenigen Kuchen oder Torten, die man ohne Eier zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:1085]

Weißer Toast-Sanddorn-Sahne-Torte

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 zweimale einfach jeweils sechs Toastbrotstücke, 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]

Chicorée-Salat

Ein einfacher Salat, zubereitet mit Chicorée.

Für das Dressing habe ich dieses Mal saure Sahne verwendet. Anstelle Balsamico- oder Weißwein-Essig.

[amd-zlrecipe-recipe:865]

Spargel, Kartoffeln und Käse-Sahne-Sauce

Das dürfte vermutlich das letzte Mal in diesem Jahr sein, dass ich Spargel zubereite. Die Saison ist bald zuende.

Ich bereite die Spargel klassisch mit Kartoffeln zu. Und dazu gibt es eine weiße Sauce aus Kochwasser, Mozzarella, saurer Sahne und einigen Gewürzen.

Ich habe für die Zubereitung von Spargel, Kartoffeln und Sauce eine eigene Herangehensweise entwickelt. Zuerst schäle ich Kartoffeln und gare sie in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser. Dann nehme ich sie heraus und halte sie warm. Dann gebe ich geschälte Spargel mit den Enden und Schalen in das gleiche Kochwasser und gare sie. Dann nehme ich nur die Spargel heraus und halte sie ebenfalls warm. Schließlich reduziere ich das Kochwasser mit den Spargelschalen noch etwas, so dass ich etwa 100 ml der Flüssigkeit übrig habe. Dann nehme ich die Schalen heraus und bereite mit dieser Flüssigkeit die Sauce mit Käse und Sahne zu. Das Prinzip ist einfach dieses, dass ich in der Sauce dann Kartoffel- und Spargel-Aroma habe.

Die Sauce wird leider etwas kriselig, da sich der Mozzarella doch leider nicht wie erwartet schön auflöst. Es sollte eigentlich eine sämige, dickflüssige Sauce werden. Aber sie wird dann mit der zugegebenen sauren Sahne doch leicht dünnflüssig.

Anyway, die Sauce schmeckt sehr gut. Sie hätte sogar noch etwas frisch geriebenen Muskat vertragen.

[amd-zlrecipe-recipe:696]