

aktuelle®

Spanien

Freizeit Mode Reise Kulinarisches Recht News



aktuelle



Das beste Stück von photoart

Das Geheimnis hervorragender Küche: Produkte von höchster Qualität! Das gilt besonders für Fleisch: Auf der Zunge zergehen soll es und mit purem Geschmack den Gaumen verwöhnen. Für den ultimativen Genuss erkundet »Das beste Stück« seltene und edle Rassen sowie die besten Cuts. Damit können Feinschmecker mit besonderem Wissen glänzen und zu Hause für den besonderen Geschmack sorgen.

Das beste Stück

Warenkunde & feine Rezepte zu den edelsten Fleischsorten, Rassen & Cuts

272 Seiten, ca. 140 Abb., Format 22,5 x 27,1 cm

EUR [D] 49,99 EUR [A] 51,40 sFr. 69,00

ISBN: 978-3-95961-675-1



Zubereitung der Himbeer-Mascarpone-Füllung: Die Himbeeren in einem Topf kurz aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Mascarpone mit dem Zucker glatt rühren, die geschlagene Sahne unterheben und das Ganze in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine ausdrücken, zu den fein passierten Himbeeren geben und darin auflösen (ggf. etwas erwärmen und wieder leicht abkühlen lassen). Nun ca. die Hälfte der Mascarpone-Sahne unter die Himbeeren heben (angleichen). Anschließend die andere Hälfte unterheben. Für die unterschiedlichen Farbtöne, die Füllung in drei Schüsseln aufteilen und mit STÄDTER Speisefarben-Pasten Pink und Rosenrot nach Belieben einfärben.

Nun die drei unterschiedlichen Farbtöne in je einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle geben, den aufgeschnittenen Kuchen damit füllen und gleichzeitig garnieren. Nach Belieben mit Macarons, frischen Himbeeren und Schokoladenherzen verzieren und für ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank kühlen. Anschließend servieren.

Zubereitungszeit: ca. 2,5 Stunden.

Rezept und Foto: Städter

Der Valentinstag steht vor der Tür

Perfekt für dieses Fest der Liebe

eignet sich das Schoko-Himbeer-Herz

Zutaten für den Teig: 450g weiche Butter, 400g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 TL Zitronenabrieb, 8 Eier, 550g Weizenmehl, 1 Pack. Backpulver, 200g flüssige Schokolade

Zubereitung des Teiges: Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb leicht schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, durchsieben und unter die Butter-Ei-Masse rühren. Zuletzt die flüssige Schokolade kurz unter den Teig rühren und diesen in der

Herz-Springform verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und anschließend den Kuchen zweimal längs durchschneiden.

Backtemperatur: 165 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze).

Backzeit: 45- 50 Min.

Zutaten für die Himbeer-Mascarpone-Füllung: 450g TK Himbeeren, 6 Blatt Gelatine, 600g Mascarpone, 150g Zucker, 600g geschlagene Sahne.