

Blaubeer-Schokoladen-Sahnetorte



Schokoladenboden

200g Kakaopulver
200g Mehl
3 TL Backpulver
60g Zucker
3 Eier

200 ml Sahne

125ml Butter

Alles verrühren und in eine Backform geben und bei 150 Grad backen

Boden nach dem Backen vollständig abkühlen lassen.

1 Liter Schokoladenpudding nach Anweisung kochen

200g Schokolade in Warmen Pudding auflösen gibt bessere Schokoladennote

Pudding gut mit Klarsichtfolie abdecken. Gut durchkühlen

Schokoladenboden zweimal vertikal schneiden.

Erster Boden in ein Tortenring legen. Ca. 1cm zwischen Boden und Ring offen lassen. Für die Löffelbiskuit.

Löffelbiskuit an einer Seite kürzen.

300g Blaubeeren auf dem Boden verteilen.

400g Sahne aufschlagen

Pudding mit zwei Päckchen Gelatine Fix mischen und die Sahne unterheben.



Auf den ersten Boden die Hälfte der Creme geben.

Zweiten Boden auflegen und den Rest der Creme drauf geben.

Eiswunder oben drüber geben und verzieren.

Eiswunder wird beim Kühlen hart.



Dr. Bobs Apfeltorte

Einige haben mich nach dem Rezept gefragt

Zutaten Boden

250g Mehl

125 g Butter

100g Zucker
1 Ei
1 El Backpulver
25 g Vanillezucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Backpapier in eine Springform einspannen und den Rand einfetten. Etwas mehr als die Hälfte für den Boden verwenden. Den Rest als Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze)



Zutaten für den Belag I

1,5 Kg Äpfel
2 Päckchen Vanillepudding zum Kochen
750 ml Apfelsaft Naturtrüb

Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln.
Auf dem Boden verteilen.



Puddingpulver in 250ml Apfelsaft auflösen.
500ml Apfelsaft aufkochen.
Das angeführte Puddingpulver zugeben. Alles Kurz aufkochen bis
die Masse etwas andickt.
Sofort über die Äpfel gießen.



Nun den Kuchen 90 Minuten bei 170 Grad backen. Nach 60 Minuten den Kuchen unbedingt mit Backpapier abdecken.



Nach Ende der Backzeit den Ofen abschalten und den Kuchen im Ofen abkühlen lassen.

Den Kuchen aus der Springform lösen und über Nacht im Kühlschrank kühlen.



Zutaten für Belag II

400 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

3 Tropfen Bittermandel

5 El Zartbitterschokolade

Sahne, Bittermandel und Sahnesteif mischen und steif schlagen.

Steife Sahne locker auf dem Kuchen verteilen.

Schokolade mit der Hobel über den Kuchen raspeln.

Gut gekühlt servieren



(c) Alle Bilder und Rezepte dürfen nicht ohne Genehmigung kopiert oder verteilt werden.

Götterspeise im Bierglas

Ein Nachtschiff musste her...

Der 11.11. Stand vor der Tür unser Küchenteam musste an diesem Tag zu einem außer Haus Termin.

Was hält bis Abends und ist kein Aufwand für das Serviceteam nach vielen Gedanken kam mir die Idee

Bier im Glas



Zitronengötterspeiß am Vortag nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen.

Wenn die Götterspeise nicht mehr zu warm ist in Biergläser bis zum Eichstrich füllen.

Übernacht abkühlen lassen.

Am nächsten Tag

500ml Milch

Puddingpulver

Vanillepudding kochen und abkühlen lassen.

Drauf achten das der Pudding keine Haut zieht also Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen.

500ml Sahne

Sahne steif schlagen

Sahne unter den Pudding heben und als Schaumkrone auf das

„Bier“ geben



Dann Prost ☐

Wirsing mit Kräuterknödel

Da ich seit einigen Wochen selbst an einer Ernährungsumstellung arbeite und viele Gäste Vegetarisch wünsche erarbeite ich nach und nach neue Rezepte Da ja auch das Geld nicht bei jedem Locker sitzt sollten die Gerichte nicht viel kosten und lecker sein

Wirsing

50 Gramm Butter
200 ml Sahne
500 Gramm Wirsing

Die Zubereitung ist kinderleicht. zunächst die dicken Strünke der einzelnen Blätter entfernen. Danach wird der Wirsing in feine Streifen schneiden und in der Butter angeschwitzt. Anschließend die Sahne darüber gießen und so den Wirsing weich kochen. Nicht wundern, wenn die Sahne immer weniger wird. Nun die richtige Konsistenz je nach Geschmack finden. Wer mag kann das ganze noch mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen.
Fertig



Wirsing mit Kräuterknödel

Kartoffelknödel

750 ml Wasser
Fertig Knödel Mischung
Kräuter frisch nach Geschmack

Kartoffelklöse

750 ml kaltes Wasser

Fertigpulver Kartoffelkloesse

150gKräuter nach Geschmack hacken

Kräuter in Behälter und Wasser drauf. Mit Stabmixer alles gut passieren. Kartoffelklosspulver zu geben. 10 Minuten ziehen lassen und zu Klöße Formen. Nach Anweisung kochen
