

Desserts

Markus Voit

9. Oktober 2020

Inhaltsverzeichnis

1	Gerichte	2
	Palatschinken	2
	Panna Cotta	4
	Tiramisu	5
	Joghurtbombe	6
2	Saucen	7
	Beerensauce	7
	Lemon-Curd-Sauce	8
	Vanillesauce	9

1 Gerichte

Palatschinken

4 Portionen

20 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 20 Minuten Gesamt

Pfannkuchen.

1	250 ml	Milch	In einer Schüssel Milch, Eier, Zucker und Salz verrühren. Zuletzt das Mehl untermischen und ca. 30 min quellen lassen. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Butter auspinseln und heiß werden lassen. Temperatur auf mittlere Hitze zurückschalten.
	2	Eier (Größe M)	
	1 TL	Zucker	
	1 Prise	Salz	
	210 g	Mehl	
	1 EL	Butter	
2			Danach auf niedriger Stufe bis zur gewünschten Konsistenz erhitzen.
3			Ca. 1/8 des Teiges in die Pfanne gießen und durch rasches Hin- und Herschwenken gleichmäßig und dünn verteilen. Ca. 1 Minute braten, bis sich die Unterseite vom Pfannenboden löst, wenden und in 1/2 Minute fertig braten. Fertige Palatschinken auf einen Teller stapeln und zugedeckt warm halten. Übrigen Teig ebenso verarbeiten, dabei vor jedem Palatschinken die Pfanne erneut mit wenig Butter fetten.
4			Vor dem Servieren mit Marmelade bestreichen. Einrollen oder zusammenklappen und mit Zucker oder Puderzucker bestreuen.

Tipp: Beschichtete Pfanne verwenden.

Variante Nussfüllung.

6	200 g	Milch	10 min Milch mit Honig und Zucker aufkochen lassen, gemahlene Haselnüsse einrühren und mit Rum und Zimtpulver abschmecken. Danach ca. 10 Minuten quellen lassen. Auf die Palatschinken streichen und wie eine Schnecke fest zusammen rollen.
	2 EL	Honig	
	50 g	Zucker	
	200 g	Haselnüsse gemahlen	
	3-4 EL	Rum	
	1	Zimtpulver	

Variante Apfel-Palatschinken.

7	175 g	Wasser	In einem Topf Wasser, Zucker, Zimtpulver und den Zitronensaft unter Rühren zu einem dickflüssigen Sirup einkochen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, klein würfeln und zum Sirup geben. Unter Rühren kochen, bis die Äpfel karamellisieren. Auf den Palatschinken verteilen, aufrollen und warm servieren.
	100 g	Zucker	
	1/2 TL	Zimtpulver	
	1	Saft von 1 Zitrone	
	500 g	Äpfel	

Variante Orangen-Sahne-Füllung.

8	250 g	Schlagsahne	Schlagsahne mit Puderzucker und Rum steif schlagen. Die Filets von 2 Orangen unterheben und die Masse in die Palatschinken rollen.
	3 EL	Puderzucker	
	4 cl	Rum	
	2	Orangen	

Variante Vanilleeis und Mandeln.

9	100 g	Mandelblättchen Vanilleeis Schokosauce	Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne rösten. Eine Kugel Vanilleeis auf den Palatschinken setzen, zusammenklappen und mit Mandelblättchen und Schokosauce servieren.
---	-------	--	--

30 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 30 Minuten Gesamt*Süßspeise aus Sahne und Gelatine.*

1	6 Blatt 500 g 40 g 1	Gelatine Sahne Zucker Vanilleschote	Förmchen vorbereiten. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Zucker und der aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und etwa 10 Minuten leise köcheln lassen. Dabei den Topf mit einem Deckel schließen, damit nicht zu viel Flüssigkeit entweicht.
2			Die Sahne vom Herd ziehen und die Vanilleschote entfernen. Die aufgeweichten Gelatineblätter einzeln aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und unter Rühren im heißen Sahne-Mix auflösen.
3			Nun die Creme in die vorbereiteten Förmchen füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Creme fest werden lassen.

Hitzestufe: Stufe 5/9 zum Köcheln lassen.

 ?? Minuten Arbeitszeit, ?? Minuten Wartezeit, ?? Minuten Gesamt
Burgis Tiramisu.

1	4	Eigelb	Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Mascarpone und Eierlikör gut unterrühren. Den geschlagenen Eischnee unterheben.
	4 EL	Zucker	
	500 g	Mascarpone	
	2 EL	Eierlikör	
	3	Eiweiß	
		Biskuit	
	1/4 Liter	Kaffee	
		Amaretto	
2			Boden mit Biskuit auslegen und mit Kaffee tränken und mit Amaretto beträufeln.
3			1/3 der Creme darauf streichen, zweite Lage Biskuit tränken usw. Letzte Lage ist Creme und mit Kakao betreuen.

Variante Erdbeertiramisu.

4		Erdbeeren	Creme ohne Eierlikör machen. Biskuit mit pürierten Erdbeeren und Zucker tränken. Erdbeerstückchen in die Creme einstreuen.
---	--	-----------	--

 10 Minuten Arbeitszeit, 720 Minuten Wartezeit, 730 Minuten Gesamt
Nachspeise.

1	500 g	Naturjoghurt 1,5 % Fett	Ein Nudelsieb mit einem sauberen Geschirrtuch auskleiden und in eine Schüssel stellen, die als Auffangbehälter dient.
	2 EL	Zitronensaft	
	60 g	Zucker	
	1 Pck.	Vanillezucker	
	400 g	Schlagsahne	
	250 g	frische Beeren	
2			Naturjoghurt mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unter den Joghurt heben.
3			Joghurtmasse in das Geschirrtuch geben und mit Frischhaltefolie bedecken. Mit der Schüssel für ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zwischendurch prüfen, ob die Schüssel geleert werden muss.
4			Frischhaltefolie abziehen und die Joghurtbombe auf einen Servierteller stürzen. Mit frischen Beeren servieren.

Tipp: Mit Beersauce übergießen.

2 Saucen

Beerensauce

5 Portionen

5 Minuten Arbeitszeit, 40 Minuten Wartezeit, 45 Minuten Gesamt

Fruchtig saure Beerensauce.

1	200 ml	Wasser	Die Beeren mit Wasser, Zitronensaft und Zucker vermischen, kurz aufkochen und dann durch ein Sieb streichen. Nun die Sauce weitere 30–45 Minuten aufkochen bis die Sauce eindickt. Alternativ kann die Sauce mit einem Blatt Gelatine eingedickt werden.
	50 ml	Zitronensaft	
	80 g	Broombeeren	
	130 g	Himbeeren	
	30 g	Heidelbeeren	
	50 g	Zucker	
	1	Zimtstange	
	2	Nelken	

30 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 30 Minuten Gesamt*Zitronensauce passend zu Panna Cotta.*

1	1 Msp 70 ml 1 1 58 g 63 g 50 ml	Zitronenschale Zitronensaft Ei Eigelb Zucker Butter Maracujasaft Nüsse und Pistazien, gehackt	Eier, Eigelb, Zucker und Butter in einen Topf geben. Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben. Anschließend alles bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Die Masse unterrühren und so lange erwärmen bis sie dick cremig ist. Dabei die Masse nicht zu heiß werden lassen, da sonst das Ei gerinnt.
2			Sauce durch ein nicht zu feines Sieb streichen. Den Maracujasaft unterrühren und die Sauce auskühlen lassen.
3			Mit Nüssen und Pistazien bestreuen und servieren.

Vanillesauce	750ml, 6 Portionen
--------------	-----------------------

30 Minuten Arbeitszeit, 15 Minuten Wartezeit, 45 Minuten Gesamt

Ergibt eine Vanillesauce mit intensivem Vanillearoma.

1	750 ml 40 g 30 g 1/2 x	Milch Zucker Speisestärke Vanilleschote	Zuerst 700ml der Milch in einem Topf zusammen mit dem Zucker erwärmen. Währenddessen die restlichen 50ml der Milch mit der Stärke verrühren und beiseitestellen.
2			Vanilleschote auskratzen und mit der Schale in die Milch geben. Köcheln lassen und nach frühestens 30min die Schalen entfernen und erneut auskratzen.
3			Die Stärke erneut aufrühren und unter ständigem Rühren in die Milch geben. Nochmal ziehen lassen, damit sich das Vanillearoma verstärkt.

Tipp: Beispielsweise zu Germknödel servieren.