

Küchen Deern



SMECKT NICH GIFF DAT NICH

Ahoi! Alle Mann an Bord? Die KüchenDeern alias Jasmin lässt die Töpfe tanzen und freut sich über jeden Herdmatrosen oder Kochpiraten, der sie auf ihrem Blog besucht und ihre Leidenschaft für kulinarische Leckerbissen teilt. Wir sind auf jeden Fall mit dabei!

DU BRAUCHST FÜR 12 PORTIONEN:

Mürbteigboden: 80g Mehl // 30 g Zucker // 60 g weiche Butter // 150 g Aprikosenmarmelade

Biskuitboden: 4 Eier // 120 g Zucker // 60 g Mehl // 60 g Speisestärke // 1/2 TL Backpulver // Prise Salz

Marzipancreme: 300 g Marzipanrohmasse // 1 große Orange // 250 g Mandarinen (aus der Dose)

Sahnecreme: 400 ml Cremefine zum Schlagen // 50 g Zucker // 1 Prise Salz // 150 g Zartbitter-Schokotropfen

Deko: 100 g Mandel- oder Haselnusskrokant // 12 halbe Walnüsse

Außerdem: Backpapier // 2 Springformen, 20 cm Ø

1. Für den Mürbteigboden Mehl, Zucker und weiche Butter zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig auf dem Boden verteilen und anschließend festdrücken. Für 15 Minuten im auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorgewärmten Ofen backen. Form aus dem Backofen nehmen und mit einer Gabel in den noch heißen Teig kleine Löcher pieksen. So lässt sich die Torte beim Servieren besser schneiden. Teig abkühlen lassen, auf einem Brett o. Ä. platzieren und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Zurseite stellen.

2. Für den hellen Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß in Schüssel 1 steif schlagen und das Eigelb mit dem Zucker und der Prise Salz in Schüssel 2 ca. 5 Minuten zu einer hellen, fluffigen Masse aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und in Schüssel 3 sieben. Nun kommt alles zusammen: Das Eiweiß VORSICHTIG unter die Eigelbmasse heben und anschließend das Mehlgemisch nach und nach einrieseln lassen. Alles vorsichtig mit einem Löffel vermischen. Zwei Springformen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Teig auf beide Springformen gleichmäßig aufteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

3. Für die Marzipancreme Marzipanrohmasse in kleine Stücke reißen, die Orange auspressen. Beides mit einem Pürierstab zu einer homoge-

nen Masse ohne Stückchen verarbeiten. Mandarinen abtropfen lassen.

4. Für die Sahnecreme Cremefine zusammen mit dem Zucker und der Prise Salz steif schlagen. Ich benutze Cremefine zum Schlagen oft bei Torten, da die Creme standfester als reguläre Sahne ist. Die Sahnecreme nun teilen: In 3/4 kommen die Schokotropfen, in das restliche 1/4 keine weiteren Zutaten. Letztere Version wird am Ende für das Einstreichen und Dekorieren der Torte benötigt.

5. Die abgekühlten Biskuitböden zuschneiden: Die „Deckel“ schmal abschneiden, so dass die Biskuits oben und unten gerade sind. Anschließend die Biskuitböden einmal quer halbieren.

6. Wenn vorhanden, einen Tortenring um den eingestrichenen Mürbteigboden legen. Wenn nicht vorhanden, die Ränder der Torte bei dem nun folgenden Stapeln aussparen. Den Boden des ersten Biskuits auf dem eingestrichenen Mürbteig platzieren. Darauf die Hälfte der Marzipan-Orangen-Creme streichen und mit 200 g der Mandarinen belegen (die übrigen 50 g benötigen wir später für die Dekoration). Die Hälfte der Sahne-Schoko-Creme auf die Mandarinen streichen und mit einer Biskuitschicht abschließen. Die zweite Hälfte der Marzipan-Creme auf dem Biskuit verteilen, Sahnecreme folgen lassen und mit dem Boden des zweiten Biskuits (Boden nach oben zeigend!) die Torte finalisieren. Für ca. 1 Stunde kühlen.

7. Den Tortenring entfernen und die Torte mit der Sahnecreme (ohne Schokolade) glatt einstreichen. Die Seiten mit Krokant bestreuen. Restliche Creme als Tupfer auf der Torte platzieren, Walnüsse hineinlegen und die restlichen Mandarinen in der Mitte





Marzipantorte MIT MANDARINEN

Jasmin liebt, nach eigener Aussage, „CopyCat-Rezepte“, wo sie akribisch bei fertig gekauften Produkten oder Torten vom Konditor heraus-schmeckt und analysiert, was verwendet wurde, um sie dann mit persönlicher Note nachzubacken. So auch dieses Backwerk, das eine Marzipan-TK-Torte einer namhaften Firma als Vorbild hat.



AFTER EIGHT *Ice-cream-Torte*

Dieses Meisterwerk für alle After-Eight- und Eiskremefans entstand als Jasmin ein Geburtstagsgeschenk für die Mädels vom *Feinen Handwerk* suchte. Denn auf deren Blog herrscht die Farbe Mint vor. Ein Glück, kann man da nur sagen, denn die Eistorte ist ein Gedicht!



Cookie Dough ICE CREAM SANDWICHES

DU BRAUCHST FÜR 10 SANDWICHES:

Cookie Dough: 350 g Mehl // 200 g Zucker // 150 g Butter // 200 g Zartbitter-Schokoplättchen // 1 Vanilleschote // 1/2 TL Salz // 50 ml Milch

Restliche Zutaten: Vanilleeiscreme // eventuell Schokolade, Streusel etc.

Außerdem: 1 Kasten- oder Auflaufform // Butter zum Einfetten // Frischhaltefolie

1. Alle Zutaten für den Cookie-Teig in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig kneten.
2. Eine kantige Backform oder Auflaufform etwas bebuttern und mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Hälfte des Cookie Dough auf deren Boden festdrücken, so dass der gesamte Boden gleichmäßig bedeckt ist und keine Löcher mehr sichtbar sind. Für 30 Minuten im Gefrierfach erkalten lassen und im gleichen Zug Vanilleeis aus dem Gefrierfach holen, damit es etwas antauen kann.
3. Cookie-Dough-Platte aus Tiefkühlfach holen und mitsamt der Frischhaltefolie aus der Form lösen. Form wieder mit Frischhaltefolie auskleiden und die zweite Hälfte des Cookie Doughs festdrücken. Vanilleeis aufschlagen und auf den Cookie Dough geben. Bereits gefrorene Cookie-Dough-Platte kopfüber auf das Vanilleeis geben und alles für mindestens 1 Std gefrieren lassen
4. Messer in heißem Wasser vorwärmen lassen und die Sandwiches in die gewünschten Größen schneiden (noch in der Form). Sandwiches dann mithilfe der Frischhaltefolie aus der Form nehmen und nach Belieben mit flüssiger Schokolade, Streuseln etc. dekorieren.

DU BRAUCHST FÜR 8 PORTIONEN:

Pfefferminzeis: 2000 ml Vanilleeis // 4 Tropfen Pfefferminzöl (Reformhaus) // 2 Tropfen grüne Speisefarbe // 100 g Zartbitter-Schokoraseln

Schokoladeneis: 750 ml Schokoladeneis // 30 g Back-Kakao

Schokoschicht: 100 g Zartbitterschokolade

Dekoration: 100 g Zartbitterschokolade // 10 Pfefferminzstangen (After Eight)

1. Für das Pfefferminzeis das Vanilleeis etwas antauen lassen und im Anschluss mit Pfefferminzöl und Speisefarbe zu einer mint-grünen Creme schlagen. Anschließend die Schokoraseln vorsichtig unterheben und die Kastenform zu 2/3 damit füllen. Für 3 Stunden ins Gefrierfach stellen
2. Für das herbe Schokoladeneis das gekaufte Schokoladeneis antauen lassen und mit Backkakao mischen. Auf die feste Pfefferminzmasse geben und für 1 Stunde gefrieren lassen



JASMINS TIPP

„Silikonformen sind für diese Torte am praktischsten, da sich das Eis ganz einfach herauslösen lässt. Darüber hinaus sollte die obere und die untere Kuvertüre-Schicht nur ganz dünn sein, da sonst das Schneiden ein kleiner Schokoladenkampf wird.“

3. Für die Schokoschicht die Zartbitterschokolade schmelzen, etwas abkühlen lassen und anschließend zügig über die Schoko-eissschicht geben. Damit das Eis einmal richtig durchgefriert, die Form für 5 Stunden (besser über Nacht) in den Gefrierschrank stellen.
4. Nach dem Durchfrieren die Eistorte 5 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen und anschließend auf eine Servierplatte geben.
5. Für die Dekoration die Zartbitterschokolade schmelzen und wieder zügig über die Eiscremetorte geben. Anschließend die Pfefferminzstangen auf der Schokolade platzieren und die Eiscremetorte schnellstmöglich servieren.

Schokoladen-Mousse-TORTE

DU BRAUCHST FÜR 16 PORTIONEN:

Biskuit: 150 g Zartbitterschokolade // 70 g Butter // 6 Eier // 160 g Zucker // 100 g Mehl // 50 g Speisestärke // 2 TL Backpulver

Mousse: 250 g Zartbitterschokolade // 100 g Butter // 4 Eier // 50 g Zucker // 250 ml Cremefine zum Schlagen oder Sahne // 50 g Schokoraspeln // 2 EL Back-Kakao

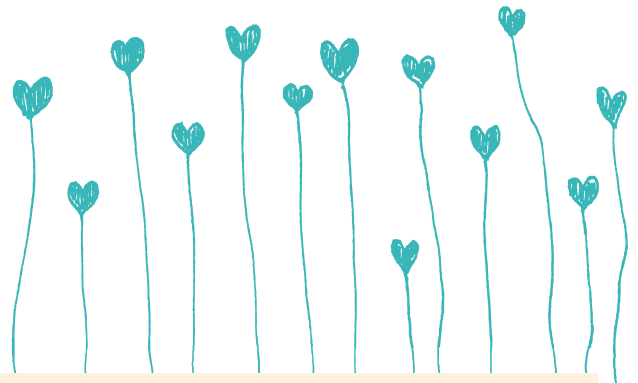
Außerdem: Backpapier // 1 Springform, 26 cm Ø // Butter zum Einfetten // Mehl zum Bestäuben // Tortenring

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
2. Für den Biskuit die Schokolade mit der Butter über dem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle bei niedriger Wattzahl schmelzen lassen. Regelmäßig umrühren. Eier trennen, das Eigelb mit dem Zucker in einer großen Schüssel ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen. Das Eiweiß in einer anderen (sauberen!) Schüssel mit sauberem Rührgerät steif schlagen und zur Seite stellen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver in einer kleinen Schüssel vermischen. Nun kommt alles zusammen: Die Schoko-Butter-Masse zum Eigelb-Zucker-Gemisch geben und gut verrühren. Im Anschluss abwechselnd steifes Eiweiß und Mehl-Mischung mit einem Spatel unter den Teig geben, bis eine homogene und fluffige Masse entsteht.
3. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder fetten und bemehlen. Biskuitteig hineingeben und für ca 30–35 Minuten im auf 160 °C (Umluft) vorgeheizten Ofen gar backen. Anschließend mindestens 4 Stunden auskühlen lassen – erst dann lässt er sich ohne Krümeln in Schichten schneiden.
4. Nach der Ruhezeit den Biskuit mit einem Brotmesser in 3 gleichdicke Ebenen schneiden und zurseite stellen.
5. Nun die Mousse herstellen: Zartbitterschokolade mit Butter über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Eier

trennen. Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen, Eiweiß ebenfalls in einer anderen Schüssel steif schlagen. Sahne/Cremefine ebenfalls in einer weiteren Schüssel steif schlagen. Ca. 3 EL steife Sahne abheben und in ein Glas geben (für die Deko). Schokomasse zum Eigelb geben und gut vermischen. Nun abwechselnd mit einem Spatel steifes Eiweiß und Sahne/Cremefine unter die Schokocreme ziehen. Etwa 3 EL Schokocreme abheben und in einem Glas zur Seite stellen (für die Deko). Schokoraspeln unter die übrige Schokomasse geben.

6. Nun kommt alles zusammen: Die ursprüngliche „Haube“ des Biskuits auf den Kopf auf ein ausreichend großes Brett oder einen Teller legen – dies wird der Boden werden. Tortenring eng darumlegen. Hälfte der Schokomasse darauf verteilen. Zweiten Boden darauflegen und wieder mit der Mousse bestreichen. Nun den ursprünglichen Boden des Biskuits mit der Unterseite nach oben auf die Mousse legen.

7. Sowohl die Deko-Sahne als auch die Deko-Schokomousse in jeweils einen Spritzbeutel mit beliebiger Spritztülle füllen und abwechselnd auf die Torte tupfen. Back-Kakao großzügig auf die Torte sieben. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.



Moin, Moin!

Mein Name ist Jasmin, ich bin Mitte Zwanzig, waschechte Hamburgerin und Fan von allem, was nur im Entferntesten mit Essen zu tun hat. Kein Wunder also, dass sich die Idee eines eigenen Food Blogs irgendwann in mein kleines, buntes Köpfchen gesetzt hat. Seit Juli 2013 blogge ich nun schon auf KuechenDeern.de (= Küchenmädchen auf Plattdeutsch) und mache dabei weder Halt vor Pizzateigen und Eiscremetorten, noch vor Kuchenkreationen. Einziges Muss bei all meinen Rezepten: Es soll schmecken, und zwar so richtig. Kalorien? Nebensache. Genuss? Aber sowas von!

Schaut mal vorbei. Ich freue mich über jeden neuen Herdmatrosen auf dem KüchenDeern-Deck.



www.kuechendeern.de



Jasmins feine „Come-Back-Torte“ nach einer längeren Blog-Pause. Mit viel Schokolade, die glücklich macht, und einer 1A-Geschmacksgarantie. Na, wenn das kein Grund ist, frisch ans (Back)Werk zu gehen?