

GU KÜCHENRATGEBER

# Desserts

MARTIN KINTRUP



**GU**



weihnachtlich würzig

## Apfel-Mokkamisu

3 TL Instantkaffee  
150 g Magerquark  
150 g Frischkäse  
50 g Zucker

100 g Sahne  
100 g Spekulatius (Fertigprodukt)  
300 g Apfelmus (Fertigprodukt; aus dem Glas)  
je ½ TL Zimt- und Ingwerpulver  
1-2 EL Kakaopulver

Für 4 Personen |  15 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 380 kcal, 10 g EW, 17 g F, 46 g KH

**1** Instantkaffee mit 2 EL heißem Wasser verrühren. Quark und Frischkäse mit dem Zucker verrühren. Den Kaffee unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz fein zerstoßen. Das Apfelmus mit Zimt- und Ingwerpulver verrühren. In vier Gläser zunächst die Hälfte des Apfelmuses füllen, dann jeweils die Hälfte der Keksbrösel und der Mokka-creme darüberschichten. Noch einmal genauso verfahren, etwas durchziehen lassen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.



sommerlich | für liebe Gäste

## Mascarponetörtchen mit Erdbeeren

*Zwei, die sich gefunden haben: Dass cremiger Mascarpone und fruchtige Erdbeeren ein echtes Dream-Team sind, stellen sie hier eindrucksvoll unter Beweis.*

2 Wiener Böden (Fertigprodukt)  
80 g dunkle oder weiße Kuvertüre  
250 g Mascarpone  
50 g feinsten Zucker  
1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker  
200 g Sahne

3 Blatt weiße Gelatine  
40 ml halbtrockener Weißwein (z. B. Riesling Spätlese, ersatzweise heller Traubensaft)  
400 g Erdbeeren

**Außerdem:**

4 Dessertringe (Ø 8 cm, 5 cm hoch)

Für 4 Personen

🕒 30 Min. Zubereitung | mind. 3 Std. Kühlen

Pro Portion ca. 995 kcal, 14 g EW, 58 g F, 102 g KH

**1** Aus den Biskuitböden mit den Dessertringen 8 Kreise ausstechen. Den restlichen Biskuit anderweitig verwenden, z. B. als süße Brösel. Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad (≥) schmelzen. Die Biskuitkreise mithilfe eines Küchenpinsels mit der Kuvertüre bestreichen: 4 Kreise auf einer Seite, 4 Kreise beidseitig. Auf einem Kuchengitter kühl stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

**2** Den Mascarpone in einer Schüssel mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Wein erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Leicht abkühlen lassen und unter die Creme rühren.

**3** Je 1 einseitig bestrichenen Teigkreis mit der bestrichenen Seite nach oben in 4 Dessertringe legen und mittig etwa 3 cm hoch Creme darauf verteilen. Jeweils mit einem der übrigen Teigkreise abdecken. Die restliche Creme mittig darauf verteilen und alles mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**4** Ein Küchentuch anfeuchten und in der Mikrowelle kurz erhitzen. Um die Dessertringe legen und die Cremetörtchen vorsichtig herauslösen. Gegebenenfalls die Törtchen zusätzlich mit einem Messer aus den Ringen lösen.

**5** Die Erdbeeren vorsichtig waschen und putzen. Einige Erdbeeren in Scheiben schneiden und rundherum seitlich an die Creme drücken. Die restlichen Erdbeeren im Ganzen oder halbiert auf die Törtchen setzen. Wer mag, kann die Törtchen noch mit Schokoröllchen garnieren.

### CREMEVARIANTEN

Für die Creme eignen sich statt Mascarpone auch deutscher Frischkäse oder - etwas würziger - Ziegenfrischkäse. Statt mit Wein können Sie die Gelatine auch mit Hochprozentigem, z. B. Kokos- und Orangenlikör, Himbeergeist oder Birnenbrand anrühren. Alternativen ohne Alkohol sind Orangensaft oder Mandelsirup.



Klassiker auf neue Art

## Aprikosen-Crème-brûlée

*Eines der schönsten-Dessert-erlebnisse überhaupt: das Knacken beim Durchstechen der Karamellkruste. Diesmal verbirgt sich darunter eine fruchtige Überraschung.*

1 Dose Aprikosen in Aprikosenmark  
(420 g; Abtropfgewicht 240 g)  
Fett für die Förmchen  
3 Eigelb  
200 g Sahne  
Zitronensaft