

---

*Kochkurs*

*„Desserts und Süßspeisen“*

*oder*

*-Die süße Verführung-*

*in der Grund- und Hauptschule  
in Mudau*

*mit*

---

*Auswahl*

*Ofenschlupfer / Arme Ritter*

\*\*\*

*Mousse au Chocolat*

\*\*\*

*Schokoladenkuchen*

\*\*\*

*Crêpe mit eingekochten Fruchtspalten*

\*\*\*

*Bananentiramisu*

\*\*\*

*Melonentrüffel*

\*\*\*

---

## Ofenschlupfer mit Vanille-Sauce

### Ofenschlupfer

|     |     |                    |   |
|-----|-----|--------------------|---|
| 8   | St  | alte Brötchen      | Die Brötchen in kl. Würfel schneiden, ebenso die entkernten Äpfel.  |
| 2   | St  | Frucht / Äpfel     |   |
| 100 | g   | Rosinen            | Die Rosinen in Weinbrand einlegen.  |
|     |     |                    | Das Eigelb mit dem Zucker mischen und Vanille und Zimt zugeben. Mit Sahne mischen. Das Eiklar steif schlagen.                       |
| 3   | St. | Eiklar             |   |
| 5   | St. | Eigelb             |   |
| ½   | St. | Vanillestange      | Die Brötchen mit den Apfelwürfel und Rosinen mischen die Royale übergießen und ziehen lassen. Vor dem backen das Eiklar unterheben. |
| 250 | g   | Zucker             |   |
| 2   | cl  | Weinbrand/Calvados |   |
| 600 | ml  | Sahne/ Milch       |   |
| 1   | Pr. | Zimt               | 165°C / 20min.  |

### Vanille-Sauce

|     |     |               |   |
|-----|-----|---------------|---|
| 4   | St  | Eigelb        | Die Sahne mit 2/3 der Milch, der Vanilleschote und 50% Zucker aufkochen.  |
| 250 | ml  | Milch         |   |
| 200 | ml  | Sahne         | Das Ei mit dem Zucker und Grand Marnier mischen. Die kochende Milch/Sahne unter rühren auf das Ei geben und dann zur Rose abziehen. Mit der restlichen Milch kann bei Bedarf die Masse verdünnt werden. |
| 200 | g   | Zucker        |   |
| 1,5 | St. | Vanille /Mark |   |
|     |     | Grand Marnier |   |

## Mousse au Chocolat

### dunkle Schokoladenmousse

|     |     |                     |   |
|-----|-----|---------------------|---|
| 200 | g   | Zartbitterkuvertüre | Die Kuvertüre auflösen, die Sahne schlagen.   |
| 50  | g   | Vollmilchkuvertüre  | Das Ei, Eigelb, Rum und Zucker verrühren.   |
| 1   | St. | Ei                  | Die Ei-Masse auf dem Wasserbad zur Rose abziehen die Kuvertüre unterziehen und kalt schlagen. |
| 2   | St  | Eigelb              |   |
| 10  | ml  | Rum/ Weinbrand      | Vorsichtig die Sahne unterheben und kühl stellen für ca. 2-3 Stunden.                         |
| 10  | ml  | StrohRum            |   |
| 600 | g   | Sahne               |   |
| 150 | g   | Zucker              |   |

---

| <i>weiße Schokoladenmousse</i> |                 |   |
|--------------------------------|-----------------|---|
| 250 g                          | weiße Kuvertüre | Die Kuvertüre auflösen, die Sahne schlagen. |
| 2 Blt.                         | Gelatine        | Eier mit Zucker und Alkoholika verrühren.   |
| 52 g                           | Ei              | Gelatine in kaltes Wasser einlegen.         |
| 20 g                           | Eigelb          | Eimasse zur Rose abziehen, die eingeweichte |
| 20 ml                          | Crème de Cacao  | Gelatine unterheben, Kuvertüre einrühren    |
| 15 ml                          | Bacardi         | und kalt schlagen.                          |
| 5 ml                           | Grand Marnier   | Die Sahne unterheben und kalt stellen.      |
| 550 ml                         | Sahne           |   |

Selbstverständlich können die verschiedenfarbigen Mousse geschichtet werden. So kann man später beim abstechen mit dem Löffel ein schönes Muster erzeugen. Zur geschmacklichen Abwandlung kann in die Mousse auch Amaretto oder Instant-Kaffee sowie Zimt zugefügt werden.

## *Schokoladenkuchen*

| <i>Schokoladensoufflé</i> |                        |  |
|---------------------------|------------------------|--|
| 120 g                     | Kuvertüre bitter (60%) | Kleine Formchen fetten und stäuben.      |
| 120 g                     | warme Butter           | Das Eiklar steif schlagen.               |
| 160 g                     | Eigelb                 | Kuvertüre schmelzen und die Butter bei   |
| 120 g                     | Zucker                 | 40°C unterrühren bis handwarm.           |
| 60 g                      | Eiklar                 | Das Eigelb mit dem Zucker zur Rose       |
| 5 cl                      | Amaretto               | abziehen und kalt schlagen, dann mit der |
|                           |                        | Butter mischen und hell schlagen.        |
|                           |                        | Das Eiklar unterheben.                   |
|                           |                        | 200°C ca. 6-8 min                        |

| <i>Beerenragout</i> |               |   |
|---------------------|---------------|---|
| 250 ml              | Rotwein       | Die Stärke in 50ml Wasser anrühren.     |
| 200 g               | Zucker        | Den Zucker mit 2 El Wasser in eine Topf |
| 1 St.               | Sternanis     | karamellisieren lassen, mit Rotwein     |
| 4 St.               | Nelken        | ablöschen und alle Gewürze zugeben.     |
| 5 cl                | Weinbrand     | Kurz kochen lassen und mit der Stärke   |
| 1 Tl                | Orangenabrieb | abbinden. Die Beeren zugeben und        |
| 50 g                | Stärke        | aufkochen lassen. Dann den Alkohol und  |
| 500 g               | Beeren        | Orangenabrieb zugeben.                  |

---

### **Orangenparfait**

|     |     |                  |
|-----|-----|------------------|
| 3   | St  | Eigelb           |
| 3   | St  | Vollei           |
| 250 | g   | Zucker           |
| 5   | cl  | Grand Marnier    |
| 500 | ml  | Sahne            |
| 5   | Bl. | Gelatine         |
| 50  | cl  | Orangenreduktion |

Die Sahne schlagen. Die Gelatine in kaltes Wasser einlegen.  
Das Ei mit Zucker und Grand Marnier mischen und im Wasserbad schaumig schlagen. Die Gelatine zugeben und die Reduktion einrühren. Die weiß geschlagene Masse kalt rühren und die Sahne unterheben. Masse abfüllen und einfrieren.

## **Crêpe mit Pfirsichspalten**

### **Crêpe**

|     |     |                 |
|-----|-----|-----------------|
| 250 | g   | Mehl            |
| 1   | Pr. | Salz            |
| 2   | St. | Eier            |
| 100 | ml  | Milch           |
| 5   | cl  | Grand Marnier   |
| 30  | g   | Flüssige Butter |
| 100 | g   | Zucker          |

Das Mehl mit dem Salz und Zucker In ein Litermaas geben. Milch, Eigelb, und Grand Manier mischen und auf das Mehl schichten. Mit dem Zauberstab alles Mixen. Langsam die Butter zugeben. Das geschlagen Eiklar unterheben und die Masse in einer Pfanne hauchdünn backen.

### **Pfirsichspalten**

|    |    |           |
|----|----|-----------|
| 2  | St | Pfirsiche |
| 50 | g  | Zucker    |
| 2  | cl | Limejus   |

Die Pfirsiche entkernen und 16teln. Die Spalten in einer Pfanne anbraten und den Zucker zugeben. Mit dem Limejus ablöschen und kalt werden lassen.

### **Blattdeko**

|    |    |                    |
|----|----|--------------------|
| 50 | g  | Kuvertüre          |
| 10 | St | gewaschene Blätter |

Die Kuvertüre schmelzen und auf 28°C temperieren. Mit einem Pinsel auf die Blätter auftragen und kühl stellen.  
Die Blätter von der Kuvertüre lösen und mit Kakaobutter ab glänzen.

---

## Bananen- Tiramisu

### Tiramisu

|     |     |                       |   |
|-----|-----|-----------------------|---|
| 2   | St. | Ei                    | Die Eier trennen und das Eiklar             |
| 30  | g   | Zucker                | aufschlagen und kalt stellen, dann in einer |
| 120 | g   | Mascarpone            | Schüssel das Eigelb schaumig schlagen und   |
| 1   | St. | Zitronen der Abrieb   | zur Rose abziehen. Masse und Bananenmus     |
| 200 | g   | Löffelbiskuit         | mit dem Zucker, Kaffeelikör und dem         |
| 8   | cl  | Espresso              | Zitronenabrieb mischen, und kalt rühren     |
| 5   | cl. | Marsala / Kaffeelikör | Die Ei-Masse und die Mascarpone             |
|     |     | Kakaopulver           | zugeben. Dann den Eischnee unterheben.      |
| 4   | St  | Bananen püriert       |   |

Die Biskuite in einer Form schichten, mit Espresso sowie Kaffeelikör tränken und mit der Ei-Masse überziehen. Diesen Vorgang je nach Wunschhöhe wiederholen. Auf die letzte Schicht eine dicke Schicht Kakao geben und ca. 4 Stunden kalt stellen.

## Melonentrüffel

### Ganache

|     |    |                      |   |
|-----|----|----------------------|---|
| 150 | g  | Melonenfruchtfleisch | Melone, Rum und Limette mixen und       |
| 10  | ml | Limettensaft         | aufkochen.                              |
| 30  | ml | Brauner Rum          | Kuvertüre und Kakaobutter schmelzen     |
| 100 | g  | Kakaobutter          | und glattrühren. Die heiße Melonenmasse |
| 100 | g  | Kuvertüre            | zugeben und abkühlen lassen.            |
|     |    |                      | Formen und verzieren.                   |

### Ganache

|     |    |                      |   |
|-----|----|----------------------|---|
| 150 | g  | Melonenfruchtfleisch | Melone, Rum und Limette mixen und       |
| 10  | ml | Limettensaft         | aufkochen.                              |
| 30  | ml | Brauner Rum          | Kuvertüre und Kakaobutter schmelzen     |
| 100 | g  | Kakaobutter          | und glattrühren. Die heiße Melonenmasse |
| 100 | g  | Kuvertüre            | zugeben und abkühlen lassen.            |
|     |    |                      | Formen und verzieren.                   |

### Überzug

|    |   |           |  |
|----|---|-----------|--|
| 50 | g | Kuvertüre | Kuvertüre schmelzen und auf 30°C         |
|    |   |           | erkalten lassen. In Spritztütchen füllen |
|    |   |           | und als Linien überziehen.               |