



## **4. Kochkurs am 27.02.2010** **Dessert und Zubereitung eines Menüs**

### Dessert

Fertige Puddings aus dem Kühlregal, Instant – Cremes, und Eis aus dem Tiefkühlfach haben das Vergnügen an einem selbst gemachten Dessert, egal ob Eigenkreation oder nachgekocht aus einem Buch oder einer Zeitschrift, nicht schmälern können. Die Vorteile von fertigem Mürbe – oder Blätterteig, der Zeit und Mühen halbiert und im Allgemeinen von guter Qualität ist, lassen sich zwar nicht leugnen, aber die Freude, eine frisch gebackene Torte zu genießen, ein Dessert zu garnieren oder einen Kuchen zu glasieren wird immer bleiben. Desserts sind deshalb oft Gesprächsthema, sie werden neu kreiert und interpretiert, alte Rezepte werden überarbeitet, schlanker gemacht und selbst zubereitet.

#### Crostata di mele

Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Diese in eine Pfanne mit der Butter geben, vermischen und dann die Marmelade und die anderen Zutaten hinzugeben und mischen. Etwas ziehen lassen und dann kalt stellen.

Mürbeteig nach dem Grundrezept herstellen.

Backblech leicht mit Butter einfetten, den Teig ausrollen, zuerst den Boden, dann die Wände. Der Mürbeteig ist leicht zu verarbeiten, da man ihn immer wieder zusammen kleben kann. Die gekühlte Füllung in die Backform geben, den verbliebenen Teig ausrollen und mit der Messerspitze in 5 mm breite Streifen schneiden. Die Streifen kreuzweise, netzartig auf die Füllung legen und am Rand mit der Messerspitze eindrücken.

In einem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca .1 Stunde goldbraun und knusprig backen.

#### Zutaten für einen Kuchen

300 g Äpfel ( Royal Gala ), 80 g Aprikosenmarmelade, 50 g Walnüsse, 30 g Butter, 30 g Sultanintrauben, etwas Zimtpulver, 1 EL Honig.

#### Tiramisù

Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Das Eigelb in einer zweiten Schüssel mit Zucker schaumig rühren, dann vorsichtig den Mascarpone und nachfolgend den Eischnee unterziehen.

Den Boden einer rechteckigen Form mit einer Lage in Espresso, vermischt mit dem Amaretto, getränkte Löffelbiskuit auslegen. Eine Schicht Mascarponecreme darauf verstreichen und nach Wunsch mit Schokolade bestreuen. Danach abwechselnd getränkte Löffelbiskuit und Mascarponecreme in die Form schichten, bis diese gefüllt ist.

Dann mit Kakaopulver bestäuben und 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



### Zutaten für 6 Personen

2 Eier, 150 g Puderzucker, 400 g Mascarpone, 200 g Löffelbiskuit, 175 ml kalter Espresso, 25 ml Amaretto di Saronno, Kakaopulver zum Bestäuben.

### Zabaglione

Eigelb und Zucker in einer Schüssel hell und schaumig rühren. Den Marsala und den Wein unter ständigem Rühren langsam hinzufügen. Die Schüssel auf einen Topf mit siedendem Wasser setzen und bei kleiner Hitze im Wasserbad die Masse schaumig rühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Creme in mit einer Kugel Vanilleeis gefüllte Gläser gießen. Mit Kakaopulver oder frisch gemahlenen Kaffee garnieren.

Alternativ kann die Zabaglione als Sauce für Mokka – oder Haselnusseis verwendet werden.

### Zutaten für 4 Personen

4 Eigelb, 4 EL feiner Zucker, 120 ml Marsala, trockener Weißwein oder Sekt und Vanilleeis.