

Valli Little

Himmliche Verführung

Kuchen, Törtchen und Desserts mit wenig Aufwand

Aus dem Englischen von Renate Christ

Jan Thorbecke Verlag



Willkommen

Ich gehöre zu den Menschen, die in einem Restaurant oft zuerst die Dessertkarte studieren, bevor sie sich für ein Hauptgericht entscheiden, und wenn ich zu Hause Gäste bewirte, ist mir der Nachtsch gleichmaßen wichtig. Wenn Sie ein Abendessen oder einen besonderen Anlass mit etwas Spektakulärem abschließen, zum Beispiel mit einem Brotaufwurf mit Rum und Schokolade oder einer klebrigen Toffee-Tarte mit Karamellsoße, dann können Sie sicher sein, dass jeder Gast mit einem Lächeln im Gesicht nach Hause geht.

Wir haben 60 unserer liebsten süßen Rezepte aller Zeiten gesammelt, darunter viele klassische Kuchen, köstliche Eiscremes und sogar Desserts, bei denen Herd und Backofen kalt bleiben. Ich bin mir sicher, dass Sie sich diesen leicht nachvollziehbaren Rezepten zuwenden werden, wann immer es Zeit ist zu genießen.

Viel Vergnügen!

A handwritten signature in a cursive script that reads "Valli".

Inhalt

Schokolade

- 6 Schummel-Schokoladen-Karamell-Törtchen
- 8 Schokoladenpudding mit flüssigem Kern
- 10 Baci-Kekse
- 12 Schokoladenkuchen „Das kleine Schwarze“
- 14 Schokoriegel-Trifle
- 16 Dulce-de-Leche-Brownies
- 18 Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
- 20 Schokoladen-Haselnuss-Tarte
- 22 Mini-Windbeutel mit Eis und Schokoladensoße
- 24 Schokoladen-Karamell-Schnitte
- 26 Kühlschranksuchen
- 28 Klassische Schokoladentöpfchen
- 30 Klebrige Mokoküchlein mit Schokoladen-Toffee-Soße
- 32 Schokoladenkuchen „Yin und Yang“
- 34 Tiramisu mit Schokoladenstückchen

Puddings und Aufläufe

- 36 Gedämpfter Blaubeerpudding
- 38 Klebrige Dattel-Tarte mit Toffeesoße
- 40 Apfel-Maracuja-Crumble
- 42 Marmeladen-Schokoladen-Rolle mit echter Vanillesoße
- 44 Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Englischer Creme
- 46 Brotauflauf mit Rum und Schokolade
- 48 Kirsch-Clafoutis
- 50 Kleine Mandarinenpuddings
- 52 Pfirsich-Ingwer-Crumble
- 54 Limoncello-Soufflé

Obst

- 56 Kokos-Pfannküchlein mit Banane und Crème fraîche
- 58 Erdbeer-Tarte mit Basilikumcreme
- 60 Baisers mit Mango-Mojito-Soße
- 62 Himbeer-Karamell-Törtchen mit Orangensahne



- 64 Zimt-Panna-Cotta mit langsam gerösteten Birnen
- 66 Schwarzwälder-Kirsch-Eton-Mess
- 68 Pflaumencreme
- 70 Beschwipste Herbst-Törtchen
- 72 Zitronen-Baiser-Eistarte mit dunklem Boden

Kuchen und Gebäck

- 74 Verkehrte Mango-Chili-Küchlein
- 76 Schwedischer Apfelkuchen
- 78 Marokkanische Apfelpastetchen mit Rosen-Vanillesoße
- 80 Joghurtkuchen mit Beeren mit Rosenaroma
- 82 Ricotta-Marsala-Käsekuchen
- 84 Millefeuille mit Krokantcreme, Himbeeren und Mango
- 86 Apfel-Galette
- 88 Gin-Tonic-Tarte
- 90 Ingwer-Küchlein mit Chiliguss
- 92 Einfache Baklava

Gekühlte Desserts

- 94 Marmorierte Schokoladen-Baisers mit glasierten Erdbeeren
- 96 Crêpes-Torte mit Grand Marnier
- 98 Klassischer Vanille-Käsekuchen
- 100 Honig-Pots-de-Crème
- 102 Persisches Trifle
- 104 Kokos-Crème-Caramel
- 106 Sommerlicher Brotauflauf
- 108 Crème brûlée mit weißer Schokolade
- 110 Lokum-Käsekuchen
- 112 Cremets mit Karamellorangen

Eiscreme

- 114 Brombeer-Joghurteis mit Beerenkaramell
- 116 Baisers mit Schokoladeneis und heißer weißer Schokoladensauce
- 118 Pistazien-Dattel-Kulfi
- 120 Erdnussbuttereis mit Karamellpopcorn
- 122 Eistarte
- 124 Blanco y negro

Schokoladenpudding mit flüssigem Kern

60 g Butter
125 ml Milch
1 TL Vanilleextrakt
165 g Zucker
150 g Mehl, gesiebt
1 ½ TL Backpulver
2 EL Kakaopulver, gesiebt, und
zusätzlich zum Bestäuben
185 g brauner Zucker
Crème double zum Servieren

4–6 Portionen

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Auflaufform mit 1,5 l Fassungsvermögen einfetten.

Die Butter mit der Milch in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen. Den Vanilleextrakt, den Zucker, das Mehl, das Backpulver und 1 EL Kakaopulver hinzufügen und alles miteinander verrühren. Anschließend in der Auflaufform verteilen.

Den braunen Zucker und den restlichen EL Kakaopulver in einer Schüssel mit 500 ml kochendem Wasser vermischen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vorsichtig über den Puddingteig gießen. 35–40 Minuten lang backen, bis die Oberseite fest ist. 5 Minuten lang ruhen lassen.

Mit Kakaopulver bestäuben und mit der Crème double servieren.



Persisches Trifle

2 EL Cointreau oder ein anderer Orangenlikör
fein geriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange
fein geriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
75 g Puderzucker, gesiebt
300 g gekaufter heller Biskuitboden, in 2 cm große Stücke geschnitten
12 Stücke (240 g) Lokum, gehackt
1 EL Rosenwasser*
300 ml dickflüssige Vanillesoße
300 ml Sahne
250 g Joghurt griechischer Art
Saft und Kerne von 1 Granatapfel (optional)
getrocknete essbare Rosenblütenblätter* und gehackte ungesalzene Pistazien (optional) zum Servieren

Den Cointreau, den Saft und die Schale der Zitrusfrüchte und 35 g Puderzucker in einer Schüssel so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Beiseite stellen.

Den Biskuit auf 6 Dessertgläser (à 375 ml Inhalt) verteilen, mit der Cointreumischung beträufeln und mit der Hälfte des Lokums bestreuen. Das Rosenwasser unter die Vanillesoße rühren und diese in die Dessertgläser gießen.

Die Sahne mit dem restlichen Puderzucker halbsteif schlagen, den Joghurt unterziehen. In Klecksen auf die Vanillesoße geben und für mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Nach Belieben die Trifles mit dem Granatapfelsaft beträufeln und mit Granatapfelkernen, Rosenblütenblättern und Pistazien dekorieren. Mit dem restlichen Lokum bestreut servieren.

* Getrocknete essbare Rosenblütenblätter sind in orientalischen Lebensmittelgeschäften oder übers Internet erhältlich, Rosenwasser findet man ebenfalls in orientalischen Lebensmittelgeschäften oder in Feinkostläden.

6 Portionen



Brombeer-Joghurteis mit Beerenkaramell

150 g frische Brombeeren oder aufgetaute TK-Brombeeren
1 395-g-Dose gesüßte Kondensmilch
500 g Joghurt griechischer Art

Beerenkaramell

220 g Zucker
100 g frische oder aufgetaute TK-Brombeeren
1 TL Vanilleextrakt

6–8 Portionen

Die Brombeeren für das Eis im Blitzhacker pürieren. Die Kondensmilch und den Joghurt unterrühren, anschließend in eine Eismaschine füllen und nach Gebrauchsanweisung zu Eis verarbeiten. (Alternativ die Masse in eine flache Schale gießen und für 2 Stunden ins Tiefkühlfach stellen, bis sie an den Rändern gefroren ist. Herausnehmen, mit dem elektrischen Handrührgerät einmal durchrühren und wieder zurück ins Tiefkühlfach stellen. Diesen Vorgang 2- bis 3-mal wiederholen.) 3–4 Stunden lang einfrieren, bis das Eis fest ist.

In der Zwischenzeit für das Brombeerkaramell den Zucker und 2 EL Wasser in einen Topf geben und bei milder Hitze unter Rühren so lange erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Hitzezufuhr erhöhen und den Zucker auf mittlerer bis hoher Stufe weitere 3–4 Minuten lang erhitzen, bis er hell karamellfarben ist. Währenddessen den Topf gelegentlich schwenken. Etwas abkühlen lassen. Die Brombeeren mit dem Vanilleextrakt in den gesäuberten Blitzhacker geben und glatt pürieren, anschließend unter das Karamell rühren und vollständig erkalten lassen.

Das Brombeer-Joghurteis mit Beerenkaramell beträufelt servieren.



Register

- Äpfel
Apfel-Galette 86
Apfel-Maracuja-Crumble 40
Marokkanische Apfelpastetchen
mit Rosen-Vanillesoße 78
Schwedischer Apfelkuchen 76
- Baci-Kekse 10
- Baisers
mit glasierten Erdbeeren 94
mit Mango-Mojito-Soße 60
mit Schokoladeneis und heißer
weißer Schokoladensoße
116
- Baklava 92
Basilikumcreme 58
Beeren mit Rosenaroma 80
Beerenkaramell 114
Beschwipste Herbst-Törtchen 70
Birnen, langsam geröstete 64
Blanco y negro 124
Blaubeerpudding, gedämpfter
36
Brombeer-Joghurteis mit Beeren-
Karamell 114
Brotauflauf
mit Rum und Schokolade 46
sommerlicher 106
Brownies, Dulce-de-Leche- 16
- Clafoutis, Kirsch- 48
Crème brûlée mit weißer Schoko-
lade 108
Cremets mit Karamellorangen 112
Crêpes-Torte mit Grand Marnier
96
Crumble
Apfel-Maracuja- 40
Erdbeer-Rhabarber-
mit Englischer Creme 44
Pflirsich-Ingwer- 52
- Dattel-Tarte mit Toffeesoße 38
Dulce-de-Leche-Brownies 16
- Einfache Baklava 92
Eistarte 122
Englische Creme 52
Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit
Englischer Creme 44
Erdbeer-Tarte mit Basilikumcreme
58
Erdnussbuttereis mit Karamell-
popcorn 120
- Ganache, Schokoladen- 12
Gedämpfter Blaubeerpudding
36
Gin-Tonic-Tarte 88
Grand Marnier, Crêpes-Torte mit
96
- Herbst-Törtchen, beschwipste 70
Himbeer-Karamell-Törtchen mit
Orangensahne 62
Honig-Pots-de-Crème 100
- Ingwer-Küchlein mit Chiliguss 90
- Joghurteis, Brombeer- mit Beeren-
Karamell 114
Joghurtkuchen mit Beeren mit
Rosenaroma 80
- Karamell
Beeren- 114
Himbeer-Karamell-Törtchen mit
Orangensahne 62
Kokos-Crème-Caramel 104
-orangen 112
Schokoladen-Karamell-Schnitte
24
Schummel-Schokoladen-
Karamell-Törtchen 6
-soße 56
- Käsekuchen
Klassischer Vanille- 98
Lokum- 110
Ricotta-Marsala- 82
- Kekse, Baci- 10
Kirsch-Clafoutis 48
Klassische Schokoladentöpfchen
28
Klassischer Vanille-Käsekuchen
98
Klebrige Dattel-Tarte mit Toffee-
soße 38
Klebrige Mokkalöchlein mit
Schokoladen-Toffee-Soße 30
Kleine Mandarinenpuddings 50
Kokos-Crème-Caramel 104
Kokos-Pfannkuchlein mit Banane
und Crème fraîche 56
Kuchen/Küchlein
Ingwer-Küchlein mit Chiliguss
90
Joghurtkuchen mit Beeren mit
Rosenaroma 80
Klebrige Mokkalöchlein mit
Schokoladen-Toffee-Soße
30
Kühlschrankkuchen 26
Schokoladenkuchen „Das
kleine Schwarze“ 12
Schokoladenkuchen „Yin und
Yang“ 32
Schokoladenküchlein mit
flüssigem Kern 18
Schwedischer Apfelkuchen 76
Verkehrte Mango-Chili-Küchlein
74
siehe auch Käsekuchen
Kühlschrankkuchen 26
Kulfi, Pistazien-Dattel- 118
- Limoncello-Soufflé 54
Lokum-Käsekuchen 110
- Mandarinenpuddings 50
Mango-Chili-Küchlein 74
Mango-Mojito-Soße 60
Marmeladen-Schokoladen-Rolle
mit Vanillesoße 42

Marmorierte Schokoladen-Baisers mit glasierten Erdbeeren 94
 Marokkanische Apfelpastetchen mit Rosen-Vanillesoße 78
 Millefeuille mit Krokantcreme, Himbeeren und Mango 84
 Mini-Windbeutel mit Eis und Schokoladensoße 22
 Mokoküchlein mit Schokoladen- Toffee-Soße 30
 Mürbteig
 Schokoladen- 6
 süßer 38, 70

 Orangen, Karamell- 112

 Panna-Cotta, Zimt- mit langsam gerösteten Birnen 64
 Pastetchen, marokkanische Apfel- mit Rosen-Vanillesoße 78
 Persisches Trifle 102
 Pfannkuchlein, Kokos- mit Banane und Crème fraîche 56
 Pfirsich-Ingwer-Crumble 52
 Pflaumencreme 68
 Pistazien-Dattel-Kulfi 118
 Pots-de-Crème, Honig- 100
 Pudding
 Gedämpfter Blaubeerpudding 36
 Kleine Mandarinenpuddings 50
 Schokoladenpudding mit flüssigem Kern 8

 Rhabarber
 Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Englischer Creme 44
 Ricotta-Marsala-Käsekuchen 82
 Rosenaroma, Beeren mit 80
 Rosen-Vanillesoße 78

 Schokolade
 Baisers mit Schokoladeneis und heißer weißer Schokoladen- soße 116
 Brotauflauf mit Rum und Schokolade 46
 Crème brûlée mit weißer Schokolade 108
 Dulce-de-Leche-Brownies 16
 Ganache 12
 Klassische Schokoladentöpf- chen 28
 Kühlschranksuchen 26
 Marmeladen-Schokoladen-Rolle mit Vanillesoße 42
 Marmorierte Schokoladen- Baisers mit glasierten Erd- beeren 94
 Mürbteig 6
 Schokoladen-Haselnuss-Tarte 20
 Schokoladen-Karamell-Schnitte 24
 Schokoladenkuchen „Das kleine Schwarze“ 12
 Schokoladenkuchen „Yin und Yang“ 32
 Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 18
 Schokoladenpudding mit flüssi- gem Kern 8
 Schokoladensoße 98
 Schokoladen-Toffee-Soße 30
 Schokoriegel-Trifle 14
 Schummel-Schokoladen- Karamell-Törtchen 6
 Tiramisu mit Schokoladen- stückchen 34
 siehe auch weiße Schokolade
 Schummel-Schokoladen-Karamell- Törtchen 6
 Schwarzwälder Kirsch-Eton-Mess 66
 Schwedischer Apfelkuchen 76
 Sirup, Mandarinen- 50
 Sommerlicher Brotauflauf 106
 Soßen
 Englische Creme 52
 Karamell- 56
 Mandarinsirup 50
 Mango-Mojito- 60
 Rosen-Vanille- 78
 Schokoladen- 98
 Schokoladen-Toffee- 30
 Toffee- 38
 Vanille- 40
 weiße Schokoladen- 116
 Soufflé, Limoncello- 54

 Tartes
 Apfel-Galette 86
 Eistarte 122
 Erdbeer-Tarte mit Basilikum- creme 58
 Gin-Tonic-Tarte 88
 Klebrige Dattel-Tarte mit Toffeesoße 38
 Schokoladen-Haselnuss-Tarte 20
 Zitronen-Baiser-Eistarte mit dunklem Boden 72
 Tiramisu mit Schokoladen- stückchen 34
 Toffeesoße 38
 Törtchen
 Beschwipste Herbst-Törtchen 70
 Himbeer-Karamell-Törtchen mit Orangensahne 62
 Schummel-Schokoladen- Karamell-Törtchen 6
 Torte, Crêpes- mit Grand Marnier 96
 Trifle
 persisches 102
 Schokoriegel- 14

 Vanille-Käsekuchen, klassischer 98
 Vanillesoße 40
 Verkehrte Mango-Chili-Küchlein 74

 Weiße Schokolade
 Crème brûlée mit 108
 heiße weiße Schokoladensoße 116

 Zimt-Panna-Cotta mit langsam gerösteten Birnen 64
 Zitronen-Baiser-Eistarte mit dunklem Boden 72

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2016 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

© der englischen Ausgabe 2014 NewsLifeMedia

First published by HarperCollins Publishers Australia Pty Limited, Sydney, Australia, in English in 2014.

This German edition published by arrangement with HarperCollins Publishers Australia Pty Limited.

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Fotos: Brett Stevens, Ian Wallace

Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Firmengruppe APPL, Wemding

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1071-4

