

Heinemann®

SCHOKOLADENTRÄUME



südwest

Heinemann®

SCHOKOLADENTRÄUME



Feinste Torten, Pralinen & Co. selbst gemacht



INHALT

EINFÜHRUNG	Wissenswertes aus der Welt der Schokolade.	6
SCHOKOLADEN-TRÄUME	Tafelschokoladen selbst gießen, Früchte und Nüsse mit Schokoüberzug, heiße Schokolade in Variationen, Schoko-Konfitüre.	12
SCHOKOLADEN-KUCHEN	Aus Schoko- und Kakaoteigen, mit Schokoglasuren, mit luftigen Schokoladenmousse- und Schokobuttercremefüllungen.	30
SCHOKOLADEN-GEBÄCK	Allerlei Schokokekse, Cookies, Brownies und Muffins, Brandteiggebäck mit Schokofüllung, feines Gebäck mit Schokoüberzug.	60
SCHOKOLADEN-PRALINEN	Auf Basis von Canache-Creme, mit Marzipan, Nougat und aromatischen Alkoholika sowie viele Trüffelvariationen.	84
SCHOKOLADEN-DESSERTS	Charlotte, Pudding und Mousse, Kalter Hund, Schokoladenfondue, Schokosoufflé und -zabaione, Eis-Kreationen.	114
HEINZ-RICHARD HEINEMANN	Zur Person	138
Rezeptregister		140
Sachregister		142
Über dieses Buch/Impressum		144

EINFÜHRUNG

In der Welt kulinarischer Genüsse gibt es den Whiskey mit seinen unglaublich vielseitigen Geschmacksrichtungen.

Es gibt den Wein mit seinen vielen

Spielarten zwischen leichter, trockener Säure und schwerer, fruchtiger Süße.

Es gibt den Käse, mal butterig neutral, mal kräftig und vollmundig im

Geschmack. Und es gibt die Schokolade, das braune Gold, die unangefochtene Königin unter den süßen

Verführungen.

Wer Schokolade in allen Nuancen genießen will, der kann sich schon beim Betrachten einen ersten Eindruck verschaffen: Ist der Farbton der Schokolade gefällig? Glänzt sie, oder hat sie eher eine matte Oberfläche?

Nimmt man die Schokolade in die Hand und bricht sie, so erlebt man die Beschaffenheit und die Struktur, die von Sorte zu Sorte verschieden ist. Ob butterig-cremig oder hart und splitterig: Zusammen mit der Farbe machen sich Schokoladenfreunde jetzt schon ein detailliertes Bild. Kenner und Liebhaber zerreiben anschließend ein wenig Schokolade zwischen den Fingern, um in der warm werdenden und schließlich schmelzenden Schokolade die vielen enthaltenen Duftkomponenten zu riechen und dabei kennenzulernen und zu erleben.

Erst dann wandert ein Stück Schokolade in den Mund. Und während dieses samtig schmilzt, verursachen die über 600 Aromastoffe der Schokolade ein Geschmacksfeuerwerk, das neben dem eigentlichen Kakaogeschmack auch fruchtige, würzige, nussige und blumige Nuancen aufweist.

GENUSS MIT LANGER TRADITION

Um diese Vielfalt an Geschmack zu erhalten, muss der Kakao aufwendig und sorgfältig gewonnen und verarbeitet werden. Dass der Aufwand sich lohnt, davon waren schon die Edelleute des 17. Jahrhunderts überzeugt, ebenso wie Friedrich Schiller, Voltaire und deren Zeitgenosse König Friedrich von Preußen. Einer der bekanntesten und größten Schokoladenliebhaber war Johann Wolfgang von Goethe, der die großen Geister seiner Zeit zur Trinkschokolade einlud und mit seiner Begeisterung für dieses Getränk anscheinend sogar seinen Freundeskreis verblüffen konnte. Er ging dabei soweit, dass er selbst zu einem ansonsten höchst vielseitigen, festlichen Mahl ausschließlich Trinkschokolade reichen ließ. In jedem Fall war Goethe von der stimulierenden und gesundheitsfördernden Wirkung der Schokolade überzeugt. Selbst auf Reisen führte er immer sein Schokoladengeschirr, gemahlene Kakao und Schokoladentafeln bei sich. In der damaligen Zeit war das noch eine sehr kostspielige Leidenschaft.

ZWEI KAKAOBÄUME, ZWEI SCHOKOLADENQUALITÄTEN

Tatsächlich ist es ein weiter Weg von der Kakaofrucht, die direkt am Stamm des Kakaobaums wächst, bis hin zur wunderbar zarten und süßen Schokoladentafel. Und doch teilt sich die Welt der Schokolade schon ganz am Anfang in zwei Hälften: Denn unter den Kakaobäumen gibt es auf der einen Seite den genügsamen Forastero-Baum, aus dem der sogenannte Konsum-Kakao gewonnen wird. Von ihm stammen mehr als 90 Prozent des heute verarbeiteten Kakaos. Auf der anderen Seite gibt es aber noch den vor allem in Mittelamerika angebauten Criollo-Baum, der regenreiche Hochlagen bevorzugt und auch deutlich weniger ertragreich als der Forastero-Baum ist. Dafür liefert er den edelsten und teuersten Kakao, der ins-

Die gurkenförmigen Kakaofrüchte sind reif von gelbroter bis rotbrauner Farbe. Sie enthalten 25 bis 50 bohnenähnliche Samen.





besondere für die Herstellung dunkler Schokolade verwendet wird. Wenn Sie also ein Lieblingsrezept haben und nur die besten Zutaten für die Zubereitung verwenden möchten, dann ist Criollo-Schokolade die einzig richtige Wahl.

VON DER KAKAOFUCHT ZUR SCHOKOLADE

Der Weg von der Kakaofrucht bis zur Schokolade ist lang: Die Ernte der Kakaofrüchte erfordert nach wie vor Handarbeit. Dann werden die Kakaofrüchte fermentiert und schließlich von den Kakaobohnen befreit. Die Bohnen müssen getrocknet, gereinigt, geröstet, gebrochen, von den Schalen getrennt und anschließend gemahlen werden. Anschließend werden durch Pressen und verschiedene weitere Bearbeitungsschritte

Kuvertüre gibt es in verschiedenen Formen und Portionierungen. Besonders praktisch sind Kuvertüre-Linsen bzw. -Drops.

aus der Kakaomasse die Kakaobutter und das Kakaopulver hergestellt. Dies sind die Basisprodukte für die Herstellung der Schokolade.

Es folgt ein langwieriger Prozess des Walzens und Temperierens, wobei das sogenannte Conchieren eine besondere Stellung einnimmt. Hergeleitet wird dieser Begriff aus dem spanischen »concha«, was Muschelschale bedeutet und an die charakteristische Form der langen Steinmulden erinnert, in denen ursprünglich die Schokolade verfeinert wurde. Heute wird die ehemals mehrere Tage in Anspruch nehmende Arbeit in wenigen Stunden verrichtet. Natürlich gibt es inzwischen sogar noch schnellere und billigere Methoden zur Veredlung der Schokoladengrundmasse. Für qualitativ hochwertige Schokolade bleibt das Conchieren (siehe Glossar) jedoch unersetzlich, da es nach wie vor die besten Ergebnisse erzielt. Ihren zarten Schmelz und den typischen Geschmack erhält das braune Gold schließlich durch die Beimischung von Zucker, Sahne- oder Milchpulver, Gewürzen, Geschmacksstoffen und Nüssen.

SCHOKOLADE ALS FEINE KONDITOR-GRUNDZUTAT

Es ist erstaunlich, dass trotz dieses langen und aufwendigen Herstellungsprozesses der Genuss von Schokolade heutzutage für jedermann erschwinglich ist. So konnte sie darüber hinaus in zahlreiche ganz unterschiedliche Rezepte Einzug halten und verwöhnt die Gaumen in zahllosen Formen. Gerade aus den Konditoreien sind Kakao und Schokolade nicht mehr wegzudenken.

In diesem Buch verrät der eidgenössisch diplomierte Konditor- und Confiseur-Meister Heinz-Richard Heinemann, wie auch Sie zu Hause sich der Leidenschaft für den Genuss feinsten Schokoladen hingeben können. Denn einen Teil der Begeisterung für die »Speise der Götter« erleben Sie erst dann, wenn Sie sich selbst an die Zubereitung köstlicher Torten und im Munde zerlaufender Pralinen und Trüffeln wagen oder um die Herstellung von Schokoladentafeln mit neuen, ausgefallenen Geschmacksrichtungen bemühen.

GENUSSVOLLE SCHOKOLADEN-REZEPTE FÜR AMATEURE

Dieses Buch richtet sich an alle Schokoladenliebhaber, auch an Einsteiger. Aus diesem Grund wurde auf die Verwendung von Fachbegriffen verzichtet. Falls Sie trotzdem einmal mit einem Begriff nicht anfangen können oder sich beispielsweise fragen, wie Sie einen Teig gleichmäßig dick ausrollen können oder wie sich zwei verschiedene Massen angleichen lassen, dann werden Sie vielleicht im Glossar am Ende des Buches fündig. Außerdem wurde bei allen Rezepten auf die Verwendung von schwer erhältlicher und teurer Edelschokolade verzichtet. Stattdessen finden Sie in fast allen Rezepten weiße Kuvertüre, helle Milchkuvertüre und dunkle Bitterkuvertüre – wie man sie in jedem Supermarkt kaufen kann – als Zutaten. Nur in manchen Fällen wird zusätzlich die Verwendung von Schokolade oder Edelschokolade mit einem bestimmten zur jeweiligen Rezeptur harmonierenden

Gehalt an Kakao (jeweils in Klammern angegeben) empfohlen. Und selbstverständlich können Sie fast jedes Rezept dadurch aufwerten, dass Sie hochwertige Schokolade oder Kuvertüre direkt vom Konditor verwenden. Eine weitere Bezugsquelle sind Internetshops für Konditorbedarf, von denen einige auch an Privatbesteller versenden.

EIN PAAR PRAKTISCHE HINWEISE

Bevor Sie jedoch in die Geheimnisse der Schokolade eintauchen, noch eine kurze Gebrauchsanweisung zur Verwendung des »braunen Goldes«: Auch wenn in den folgenden Rezepten im Verlauf der Zubereitung immer wieder eine Schokoladenmasse kühl gestellt wird: Schokolade mag für gewöhnlich keine Kühlschränke. Und auch Sonnenlicht sowie Vorratsräume mit stark schwankenden Temperaturen schaden dem Aussehen ebenso wie dem Aroma – vor dem Verarbeiten, also bei der Lagerung, ebenso wie nach dem Verarbeiten. Gerade

Pralinen sollten deshalb am besten dunkel und kühl, aber eben nicht kühl-schrankkalt gelagert werden. Die angegebenen Zubereitungszeiten beziehen sich auf die benötigte Zeit für die Herstellung der Rezepte ab dem Zeitpunkt, ab dem alle Zutaten vorbereitet (geschnitten, geschält, geputzt ...) sind. Und noch ein Hinweis zum Backen: In allen Rezepten, bei denen der Backofen zum Einsatz kommt, wird mit Ober- und Unterhitze gearbeitet.

Abschließend noch eine Empfehlung von Heinz-Richard Heinemann: Verwenden Sie nach Möglichkeit immer frische Zutaten, meiden Sie haltbar gemachte, konservierte und maschinell hergestellte Nahrungsmittel, und achten Sie bei Obst bewusst auf die Saison! Diese Prinzipien hat der Konditor- und Confiseur-Meister schon von seinem Vater eingepreßt bekommen. Sie sind die wichtigste Voraussetzung dafür, dass auch Sie mithilfe der folgenden Rezepte bald in den wundervollsten Kreationen der Patisserie und Confiserie schwelgen können.



Um zu vermeiden, dass Schokolade bei der Verarbeitung (an-)schmilzt, kann man auf einer kalten Marmorplatte arbeiten.



SCHOKOLADEN- TRÄUME

Erleben Sie köstliche Schokolade in ihrer ganzen Vielfalt! Früchte im matt glänzenden Schokoladenkleid, knusprige Nüsse in zart schmelzender Kuvertüre und heiße Getränke in dunkelbrauner Farbe erwarten Sie. Ob als filigraner Schmuck am Weihnachtsbaum, als herrlicher Aufstrich beim Frühstück oder als cremige Schokoladentafeln in den verschiedensten Geschmacksrichtungen: Hier lernen Sie Schokolade in ihrer ganzen Vielseitigkeit kennen!

UMGANG MIT SCHOKOLADE

Der wahre Schokoladengenießler würde es nie wagen, eine echte heiße Trinkschokolade mit gewöhnlichem Kakao in einen Topf zu werfen. Denn für die Zubereitung von Trink-Kakao wird lediglich ein stark zuckerhaltiges, aus minderwertigen Kakaobohnen hergestelltes Fertigpulver und etwas Milch benötigt. Der Feinschmecker bereitet dagegen seine heiße Trinkschokolade aus dunkler Edelschokolade zu. Wer einmal eine echte Trinkschokolade getrunken hat, der wird sie nicht mehr missen wollen.

Doch das ist bei Weitem nicht die einzige Möglichkeit, sich den Alltag auf edle und köstliche Weise zu versüßen. In diesem Kapitel finden Sie verschiedenste einfache Rezepte, bei denen der vielseitige Umgang mit Schokolade im Vordergrund steht. Sie sind herzlich eingeladen, die Zubereitung zu variieren, bestimmte Teile davon auf andere Rezepte zu übertragen, mehrere Rezepte zu kombinieren oder etwas völlig Neues auszuprobieren. Beim Umgang mit Schokolade kann es Ihnen allerdings passieren, dass einmal verflüssigte Schokolade nicht richtig fest wird oder nach dem Erkalten matt aussieht oder sogar hässliche weiße Stellen bekommt. Nicht gerade appetitlich! Deshalb ist eine der wichtigsten Techniken für den richtigen Umgang mit Schokolade oder Kuvertüre das sogenannte »Temperieren«. Es wird Ihnen bei vielen Rezepten in diesem Buch wiederbegegnen. Denn um Schokolade oder Kuvertüre mit optimalen Ergebnissen verarbeiten zu können, muss sie auf eine spezielle Weise geschmolzen werden. Diese Technik nennt man Temperieren. Durch das Temperieren

werden Schokolade und Kuvertüre beim Erkalten wieder richtig schön fest und haben dann eine schmackhaft glatte und glänzende Oberfläche.

SCHOKOLADE TEMPERIEREN

1. Vorbereitungen: Die Kuvertüre raspeln oder in kleine Stückchen hacken. Ein Wasserbad mit heißem, aber nicht kochendem Wasser vorbereiten. Eine passende Metallschale hineinstellen. Wer ein gutes Speisethermometer besitzt, das auch Temperaturen unter 50 °C misst, legt es bereit. Ideal ist ein digitales Thermometer.

2. Die Kuvertüre schmelzen: Etwa drei Viertel der zerkleinerten Kuvertüre in die Schale im Wasserbad geben und unter gelegentlichem Rühren bei etwa 40 °C schmelzen, bis alle Stücke aufgelöst sind. Die Schale kann schon vor dem Schmelzen der letzten Stückchen aus dem Wasserbad genommen werden; die bereits geschmolzene Schokolade ist dann so warm, dass die übrigen Stückchen darin schnell vollständig schmelzen.

3. Die Kuvertüre temperieren: Jetzt die restliche geriebene oder klein gehackte Kuvertüre in kleinen Portionen in die warme Kuvertüre rühren. Dadurch wird die aufgelöste Kuvertüre mit »guten« Kakaobutterkristallen geimpft. Wenn die Kuvertüre beginnt, dick zu werden, ist ausreichend geriebene Kuvertüre untergerührt.

4. Kuvertüre auf Verarbeitungstemperatur bringen: Die abgekühlte Kuvertüre jetzt vorsichtig wieder auf etwa 32 °C erwärmen, ggf. mit Hilfe des Speisethermometers, so dass sie flüssig genug ist, um problemlos verarbeitet zu werden. Diese Verarbeitungstemperatur kann von Kuvertüre zu Kuvertüre verschieden sein, liegt aber immer leicht unter Körpertemperatur.

CHRISTBAUMSCHMUCK AUS SCHOKOLADE

Auf ein Stück Papier beliebige Schmuckformen, die sich mit der Spritztülle nachzeichnen lassen, aufmalen. Bei den Formen oben jeweils Löcher für Aufhängerbändchen vorsehen. Dann das Vorlagenpapier

mit starker Klarsichtfolie bedecken. 500 Gramm helle oder dunkle Kuvertüre wie im vorigen Abschnitt beschrieben temperieren. Anschließend einige Tropfen abgekochtes Wasser einrühren, dadurch wird die Masse cremig. Die Kuvertüre in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

oder kleiner gezackter Tülle füllen und, die Formen nachzeichnend, auf die Folie aufspritzen. Die Schokoladenformen wahlweise mit Liebesperlen oder bunten Streuseln bestreuen und hart werden lassen. Zuletzt Bänder durchziehen und den Schokadenschmuck an den Baum hängen.



Wichtig beim Temperieren: Flüssige Kuvertüre mit gehackter Kuvertüre impfen.

FORMGEGOSSENE SCHOKOLADE

Oft findet man auf dem Flohmarkt oder in Backgeschäften wunderschöne Metallformen für Schokolade, mit denen sich zum Beispiel Nikoläuse oder Osterhasen nachgießen lassen. Bei der Verwendung sollten diese Formen absolut sauber und trocken sein, deshalb müssen sie gründlich ausgewaschen, getrocknet und mit Watte auf Hochglanz poliert werden. Dann geht man wie folgt vor:

1. Die Formen werden mithilfe eines Pinsels mit perfekt temperierter Schokolade (siehe Seite 14/15) dünn ausgepinselt.

2. Wenn die Schokolade fest geworden ist, beide Hälften ein zweites Mal dünn auspinseln. Die eventuell mit Schokolade verschmutzten Ränder der Formen säubern. Die zwei Formhälften zusammenklappen und mit den Klammern ganz fest verschließen.

3. Die Form mit der Öffnung nach oben in der einen Hand aufrecht festhalten und mit der anderen Hand die temperierte Schokolade mit einer Kelle randhoch in die Form einfüllen. Danach die Schokolade wieder in den Topf mit der temperierten Schokolade ausschütten und die Form mit der Öffnung nach unten auf einem Gitter nachtropfen lassen.

4. Wenn die Schokolade in der Form langsam beginnt, fest zu werden, den Vorgang noch zwei- bis dreimal wiederholen.

5. Soll der Hase oder der Nikolaus einen Boden haben: Ein wenig Schokolade auf Backpapier ausgießen und die Form beim letzten Abtropfen darauf stellen. Die Form etwa 2 Stunden gut auskühlen lassen. Dann die Klammern vorsichtig lösen.

Heinemann-Tipp

Auch für Tafelschokolade werden normalerweise spezielle Metallformen verwendet. Diese sollten vor Verwendung immer sorgfältig gesäubert und mit Watte auspoliert werden. Alternativ kann ein Blech mit Rand verwendet werden: Die Schokolade wird auf das Blech gegossen und, kurz bevor sie vollständig erkalte ist, mit einem Messer in Tafelform zerschnitten. Nach dem Erkalten der Tafeln sollten diese in Aluminiumfolie verpackt werden. Besonders attraktiv ist bunte Aluminiumfolie.

TAFELSCHOKOLADENVARIANTEN

... MIT HASELNÜSSEN

1. Geschälte Haselnüsse im Backofen rösten. Sie dazu auf ein Blech legen und in 15 bis 20 Minuten bei 180 °C gleichmäßig hellbraun rösten. Erkalten lassen. Diesen Vorgang ein- bis zweimal wiederholen, bis die Nuss innen dunkelbraun ist, aber dennoch nicht verbrannt schmeckt. Zur Kontrolle gelegentlich eine Nuss durchschneiden und kosten.

2. Dunkle Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15), in die Schokoladentafelformen einfüllen und geröstete Nüsse einstreuen. In 1 bis 2 Stunden fest werden lassen und die Tafeln ausschlagen. Dazu ein Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen, die Tafelformen umdrehen und vorsichtig mit einer Ecke auf den Tisch klopfen, sodass die Schokolade auf das Küchentuch fällt.

FÜR 400 GRAMM

300 g dunkle Kuvertüre oder Edelbitter-Schokolade (75 %)
100 g Haselnüsse

Außerdem:

Metallformen für Schokoladentafeln

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Abkühlzeit: 1 bis 2 Stunden

... MIT KARAMELLISIERTEN MANDELN

1. Die Mandeln auf einem Blech im Backofen bei 180 °C in 15 bis 20 Minuten gleichmäßig hellbraun rösten. Erkalten lassen. Diesen Vorgang ein- bis zweimal wiederholen, bis die Mandeln innen dunkelbraun sind, aber nicht verbrannt schmecken. Zur Kontrolle gelegentlich eine Mandel durchschneiden.

2. Den Zucker in einer Stielkasserolle mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren goldgelb schmelzen. Die noch

heißen Mandeln untermischen, alles auf ein Backpapier schütten und die Mandeln mit dem Holzlöffel auseinanderlegen.
Vorsicht: Der Zucker ist glühend heiß!

3. Die Mandeln gut auskühlen lassen. Inzwischen die Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15) und in Schokoladentafelformen füllen. Die Mandeln gleichmäßig verteilt in die Schokolade drücken. In 1 bis 2 Stunden fest werden lassen und die Tafeln ausschlagen (siehe Rezept oben).

FÜR ETWA 400 GRAMM

100 g ganze geschälte Mandeln
300 g helle oder dunkle Kuvertüre
30 g Zucker

Außerdem:

Metallformen für Schokoladentafeln

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Abkühlzeit: 1 bis 2 Stunden

TAFELSCHOKOLADENVARIANTEN

DÜNNE TAFELSCHOKOLADE MIT CHILI

FÜR 300 GRAMM

300 g dunkle Kuvertüre
3 g Chilipulver

Außerdem:

Metallformen
für Schokoladentafeln

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Abkühlzeit: 1 bis 2 Stunden

1. Die Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15) und mit dem Chilipulver gut mischen.
2. Die flüssige Schokolade in besonders flache Schokoladentafelformen abfüllen

oder eine normale Form nur halb füllen.
In 1 bis 2 Stunden fest werden lassen.

3. Anschließend die Tafeln ausschlagen. Dazu ein Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen, die Tafelform(en) umdrehen und vorsichtig mit einer Ecke auf den Tisch klopfen, sodass die Schokolade auf das Küchentuch fällt.

MOKKA-TAFELSCHOKOLADE

FÜR 450 GRAMM

200 g helle Kuvertüre
200 g dunkle Kuvertüre
50 g kräftiges Instant-Kaffeegranulat

Außerdem:

Metallformen für
Schokoladentafeln

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Abkühlzeit: 1 bis 2 Stunden

1. Die helle und die dunkle Kuvertüre zusammen temperieren (siehe Seite 14/15). Das Kaffeegranulat unterrühren.
2. Die Kuvertüre-Kaffee-Mischung in die Schokoladentafelformen füllen

und die Schokolade in 1 bis 2 Stunden fest werden lassen.

3. Anschließend die Schokoladentafeln aus den Formen schlagen. Dazu ein Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen, die Tafelformen umdrehen und vorsichtig mit einer Ecke auf den Tisch klopfen, sodass die Schokoladentafeln auf das Küchentuch fallen.

WEIHNACHTS-TAFELSCHOKOLADE

1. Beide Kuvertüresorten zusammen temperieren (siehe Seite 14/15). Das Orangeat fein hacken. Krokant und Orangeat auf Körpertemperatur erwärmen, dann alle Zutaten unter die Schokolade rühren.

2. Die Mischung in Schokoladentafelformen füllen. In 1 bis 2 Stunden fest werden lassen.

3. Anschließend die Tafeln ausschlagen. Dazu ein Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen, die Tafelformen umdrehen und vorsichtig mit einer Ecke auf den Tisch klopfen, sodass die Schokolade auf das Küchentuch fällt.

FÜR ETWA 450 GRAMM

je 200 g helle und dunkle Kuvertüre
30 g Orangeat
30 g Krokant (am besten vom Konditor)
2 g gemahlener Zimt
1 g gemahlener Koriander

Außerdem:

Metallformen für Schokoladentafeln

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Abkühlzeit: 1 bis 2 Stunden

RUM-ROSINEN-TAFELSCHOKOLADE

1. Die Rosinen für etwa 1 Woche in Rum einlegen und anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die beiden Kuvertüresorten temperieren (siehe Seite 14/15). Krokant und Rosinen unterrühren.

2. Die Mischung in Schokoladentafelformen füllen. In etwa 2 Stunden fest werden lassen.

3. Anschließend die Tafeln ausschlagen. Dazu ein Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen, die Tafelformen umdrehen und vorsichtig mit einer Ecke auf den Tisch klopfen, sodass die Schokolade auf das Küchentuch fällt.

FÜR ETWA 900 GRAMM

220 g Rosinen, 200 ml Rum
je 200 g helle und dunkle Kuvertüre
100 g Krokant (am besten vom Konditor)

Außerdem:

Metallformen für Schokoladentafeln

Marinierzeit: ca. 1 Woche

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Abkühlzeit: ca. 2 Stunden

ERDBEEREN MIT SCHOKOLADE ▶

FÜR ETWA 700 GRAMM

250 g frische Erdbeeren
200 g Fondant (vom Konditor)
4 cl Kirschwasser
250 g dunkle Kuvertüre

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

1. Erdbeeren nicht waschen, nur trocken abpinseln. In jedem Fall die Stiele an den Erdbeeren lassen.

2. Den Fondant in einer Metallschüssel im Wasserbad auf 30 bis 40 °C erwärmen. Das Kirschwasser hinzufügen. Die getrockneten Erdbeeren zu drei Viertel eintunken, auf Backpapier legen und den Fondant

kurz trocknen lassen. **Achtung:** Der Fondant trocknet nur, wenn er warm genug war!

3. Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15), dann die Erdbeeren am Stiel halb eintauchen – nach Wunsch so, dass ein weißer Fondantrand zu sehen bleibt. Auf Backpapier setzen und fest werden lassen.

SCHOKO-INGWERSTÄBCHEN ▶

FÜR 450 GRAMM

250 g eingelegter/konfierter Ingwer aus dem Glas
200 g dunkle Kuvertüre
Kakaopulver zum Wälzen

Abtropfzeit: über Nacht

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

1. Den Ingwer aus dem Glas nehmen, auf ein Gitter legen und über Nacht abtropfen lassen.

2. Die Ingwerstücke dann in Stäbchen schneiden und diese erneut kurz trocknen lassen. Die Stäbchen in Kakaopulver wälzen, in ein Sieb geben und das überschüssige Pulver absieben.

3. Die Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15). Die Ingwerstäbchen mit Kuvertüre überziehen, auf Backpapier trocknen lassen, dann erneut mit Kuvertüre überziehen.



KONFIERTE ORANGENSCHLEIBEN MIT SCHOKOLADE

FÜR ETWA 700 GRAMM

250 g eingelegte/konfierte
Orangenscheiben aus dem Glas
200 g Fondant (vom Konditor)
4 cl Grand Marnier
200 g dunkle Kuvertüre

Abtropfzeit:
über Nacht

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten

1. Die Orangenscheiben aus dem Glas nehmen, halbieren, auf ein Gitter legen und über Nacht abtropfen lassen.

2. Den Fondant in einer Metallschüssel im Wasserbad auf 30 bis 40 °C erwärmen. Den Grand Marnier hinzufügen und gut unterrühren.

3. Die Orangenscheiben so weit in den Fondant eintauchen, dass nur ein Fingerbreit ohne Fondant bleibt. Auf Backpapier legen und den Fondant kurz trocknen lassen. **Achtung:** Der Fondant trocknet nur, wenn er warm genug war!

4. Die Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15). Die Orangenscheiben in die Kuvertüre tauchen, und zwar so, dass ein weißer Fondantrand zu sehen bleibt.

INFO

Dieses sowie das nebenstehende Rezept sind Lieblingsrezepte von Heinz-Richard Heinemann!



MANDARINEN MIT SCHOKOLADE

1. Die Mandarinen schälen, in die einzelnen Segmente teilen und die Haut der Fruchtsegmente mehrere Stunden trocknen lassen.

2. Den Fondant in einer Metallschüssel im Wasserbad auf 30 bis 40 °C erwärmen. Den Orangenlikör hinzufügen und gut unterrühren.

3. Die Mandarinen mithilfe einer Pralinengabel (siehe Seite 136f.) oder einer normalen, möglichst breiten Gabel in den Fondant eintauchen, auf Backpapier legen und den Fondant kurz trocknen lassen.

Achtung: Der Fondant trocknet nur, wenn er warm genug war!

4. Die Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15). Die Mandarinen wieder mithilfe einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, auf ein Backblech setzen und den Überzug fest werden lassen.

VARIANTE

Ananas mit Schokolade 350 Gramm geschälte Ananasscheiben (am besten frische) achteln und die Oberfläche mehrere Stunden austrocknen lassen. 200 Gramm Fondant in einer Metallschüssel im Wasserbad auf 30 bis 40 °C Celsius erwärmen. 4 Zentiliter Orangenlikör hinzufügen und einrühren. Die Ananasstücke mit Holzspießen aufspießen und in den Fondant eintauchen, auf Backpapier legen und den Fondant kurz trocknen lassen. 200 Gramm dunkle Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15). Die Ananasstücke mithilfe der Holzspieße in die Kuvertüre tauchen, auf ein Backblech setzen und fest werden lassen.

Heinemann-Tipp

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf! Verwenden Sie beispielsweise helle Kuvertüre statt der dunklen, oder garnieren Sie die Früchte zum Abschluss mithilfe eines Spritzbeutels mit einem schönen Muster!

FÜR ETWA 750 GRAMM

350 g Mandarinen
200 g Fondant (vom Konditor)
4 cl Orangenlikör
200 g dunkle Kuvertüre

Trockenzeit:
mehrere Stunden
Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten

MANDELSPLITTER

FÜR 300 GRAMM

200 g Mandelstifte
100 g helle Kuvertüre

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten

1. Die Mandelstifte im Backofen bei 200 °C unter regelmäßigem Wenden dunkelbraun rösten. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

2. Die Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15). Die Mandelstifte jeweils in kleinen Portionen in eine kleine, hand-warme Kasserolle geben und so wenig Kuvertüre hinzufügen, dass die Mandeln gerade vollständig umhüllt sind.

3. Dann mit einem Teelöffel die Mandelmasse in Häufchen auf ein Backpapier setzen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Mandeln aufgebraucht sind.

VARIANTE

Kleine Osternester aus Mandelsplittern 200 Gramm Mandelsplitter im Backofen bei 200 °C unter ständigem Wenden goldbraun rösten. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. 100 Gramm helle Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15). Die abgekühlten Mandelsplitter mit einem Löffel leicht unterheben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit einem Esslöffel zehn kleine runde Nester auf das Blech legen. Wenn die Mandelsplitter-Nester fest geworden sind, etwas temperierte Kuvertüre mit dem Spritzbeutel in die Mitte aufspritzen und jeweils drei bunte Dragee-Eier hineinlegen. Nach dem Festwerden die Nester vom Backpapier nehmen.



»STUDENTENFUTTER«- SCHOKOBRUCH

1. Die Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15). Die verschiedenen Nüsse und Trockenfrüchte gut mischen und hinzugeben.

2. Die Schoko-Nüsse-Früchte-Mischung etwa 1 Zentimeter hoch in eine eckige Form schütten. In 3 bis 4 Stunden fest werden lassen. Danach in unregelmäßige Stücke brechen.

INFO

Für dieses Rezept kann man keine exakten Mengen für die Nüsse und Trockenfrüchte angeben. Wie viel Sie benötigen, hängt von der Größe und auch der Konsistenz dieser geschmacks- und strukturgebenden

Zutaten ab. Nur so viel zugeben, dass beim Mischen in der Masse noch eindeutig der flüssige Anteil, also die Kuvertüre überwiegt.

Heinewann-Tipp

Ein echter Hingucker für Ihre Kaffeetafel wird aus dem Schokobruich, wenn Sie mehrere Sorten in verschiedenen Farben herstellen, zum Beispiel Schokobruich mit dunkler, mit heller und mit weißer Kuvertüre. Achten Sie dabei darauf, dass die jeweils untergemischten Trockenfrüchte und Nüsse zur Kuvertüre passen. Zu weißer Kuvertüre machen sich beispielsweise Kokosflocken und Pistazienkerne besonders gut. Mischen Sie die verschiedenen Arten Schokobruich, und bieten Sie sie in einer Schüssel an.

FÜR ETWA 700 GRAMM

250 g dunkle Kuvertüre
250 g helle Kuvertüre
gemischte Nüsse und
Trockenfrüchte nach Wahl
(z. B. geröstete Mandeln, geröstete
Haselnüsse, Pistazien, Rosinen
sowie gehackte, getrocknete Oran-
genschalen); siehe Info

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Abkühlzeit:
3 bis 4 Stunden

HEISSE TRINKSCHOKOLADE

... DER KLASSIKER ▶

FÜR 6 TASSEN

1 l Milch, 1 Vanilleschote
100 g dunkle Kuvertüre oder
Edelbitter-Schokolade

Zum Garnieren (je Tasse):

1 EL geschlagene Sahne
etwas geraspelte Schokolade

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

1. Die Vanilleschote längs durchschneiden. Die Kuvertüre klein hacken. Die Milch mit Vanilleschote aufkochen. Dann die Schote entfernen.

2. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und wieder zur Milch geben. Anschließend die Kuvertüre in der heißen Milch schmelzen.

3. Die heiße Schokolade mit geschlagener Sahne und geraspelter Schokolade garnieren.

... WIE FRÜHER

FÜR 6 TASSEN

155 g dunkle Kuvertüre oder
Edelbitter-Schokolade (70 %)

1 Vanilleschote

560 ml Milch

230 g Sahne

80 ml Wasser

30 g Zucker

Nach Belieben (pro Tasse):

1 EL geschlagene Sahne
etwas geraspelte Schokolade

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

1. Die Vanilleschote längs durchschneiden. Die Kuvertüre klein hacken.

2. Milch, Sahne, Wasser und Zucker mit der Vanilleschote aufkochen. Dann die Vanilleschote entfernen, das Mark auskratzen und wieder zugeben.

3. Die gehackte Kuvertüre hinzugeben und unter gleichmäßigem Rühren mit einem Holzlöffel 2 bis 3 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Auf Wunsch mit geschlagener Sahne und geraspelter Schokolade garnieren.

VARIANTEN

Russische Schokolade Heiße Trinkschokolade nach einem der Rezepte links zubereiten. Mit 2 Zentiliter Cognac pro Portion mischen und die Russische Schokolade in Tassen füllen. Jede Tasse mit einer Sahnehaube garnieren, mit Kakao-pulver besieben und servieren.

Irische Schokolade Heiße Trinkschokolade nach einem der Rezepte links zubereiten. Mit 2 Zentiliter irischem Whiskey und 2 Esslöffel Blütenhonig pro Portion mischen und die Irische Schokolade in Tassen füllen. Jede Tasse mit einer Sahnehaube garnieren, mit geraspelter Schokolade bestreuen und servieren.

Schokoladen-Frappé Heiße Trinkschokolade nach einem der Rezepte links zubereiten und abkühlen lassen. Sechs Kugeln Vanilleeis im Mixer mit der Trinkschokolade durchmixen. 120 Gramm steif geschlagene Sahne zugeben und alles ein zweites Mal mixen. In hohen Gläsern sofort servieren. ▶



SCHOKOLADEN-ORANGEN-KONFITÜRE ▶

FÜR ETWA 3300 GRAMM

100 g unbehandelte Bitterorangen
mit Schale
600 g unbehandelte Blutorangen
mit Schale
1 l Wasser
1400 g Zucker
25 g Pektin
Saft von 1/2 Zitrone
150 g Schokolade mit sehr hohem
Kakaogehalt (idealerweise 100 %, mindestens 80 %)

Außerdem:

einige sterile Marmeladengläser

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 45 Minuten

1. Die Orangen gründlich abwaschen und vierteln. Das Weiße in der Mitte der Orangen wegschneiden. Die Orangenviertel mit Schale in sehr feine Stücke hacken.

2. Das Wasser mit den Orangenstücken zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze 45 Minuten weiterkochen. Den Zucker mit dem Pektinpulver mischen und zusammen mit dem Zitronensaft in die kochende Konfitüre geben.

3. Die klein gehackte Schokolade dazugeben, nochmals 5 Minuten durchkochen und dann die Konfitüre in die Marmeladengläser abfüllen.

WARMER SCHOKO-EIERPUNSCH

FÜR 6 TASSEN

150 g dunkle Kuvertüre
500 ml Milch
4 Eigelb
125 g Puderzucker
1 TL gemahlener Zimt
1 TL Vanillezucker
50 ml Rum

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

1. Die Kuvertüre fein hacken. Milch erwärmen und die Kuvertüre zugeben. Gut mischen, bis die Kuvertüre sich auflöst.

2. Eigelb mit Zucker und Zimt schaumig schlagen. Rum und Vanillezucker zugeben. Die Schokoladenmilch zugießen.

3. Alles bei kleiner Hitze unter heftigem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen; nicht heißer als 80 bis 85 °C, sonst gerinnt das Ei! Sofort in Punschgläser gießen und heiß servieren.





SCHOKOLADEN- KUCHEN

Was wäre ein geselliger Sonntagnachmittag ohne Kuchen? Genießen Sie Klassiker wie die Schwarzwälder Kirschtorte, schwelgen Sie in einer fruchtigen Schoko-Orangen-Tarte oder entdecken Sie die Vielseitigkeit der Montego-Roulade mit ihren verschiedenen Füllungen! Hier finden Sie süße Schokoladenideen für jede Gelegenheit: lustige Mohrenköpfe zum Karneval, eine Kürbistorte mit Mousse au Chocolat für die Halloween-Party oder einen einfachen Schoko-Rührkuchen für zwischendurch.

KLASSIKER KUNSTVOLL VERZIERT

Mit der Herrentorte verbindet Heinz-Richard Heinemann ein ganz besonderes Verhältnis. Schließlich war es sein eigener Vater Hermann Heinemann, der sie 1932 erfunden hatte. Und wie so viele andere Köstlichkeiten in den Heinemann-Konditoreien wird auch die Herrentorte weiterhin streng nach dem Originalrezept zubereitet. Zwar bemüht sich der Konditormeister ständig um die Verbesserung seiner Kreationen. Aber warum sollte man etwas verändern, was so lecker schmeckt?

Tatsächlich gibt es bei vielen köstlichen Tortenklassikern keinen Grund, das bewährte Rezept durch willkürliche Veränderungen abzuwandeln und es damit im Zweifel zu verschlechtern. Während einige Torten ganz leicht nachgebacken werden können, stellen andere jedoch durchaus eine Herausforderung für ungeübte Hobbykonditoren dar. In ein oder zwei Fällen ist ein regelrechter Arbeitsplan für die verschiedenen Abkühlphasen nötig. Wer allerdings die Anweisungen genau befolgt, dem werden auch anspruchsvolle Rezepte gelingen.

Aufwendige Torten mit Buttercreme oder Sahnetorten empfehlen sich für besondere und festliche Anlässe. Ausgesprochen schön ist es natürlich, wenn man die Torte in diesen Fällen mit einem essbaren, aus Marzipan gefertigten und selbst beschrifteten Schild schmücken kann. Und auch andere Ornamente sorgen dafür, dass ein leckeres Stück Sahnetorte wie frisch vom Konditor aussieht. Lesen Sie im Folgenden, wie Sie dekorative Ornamente und Schilder selbst herstellen:

MARZIPANSCHILDER HERSTELLEN UND BESCHRIFTEN

Etwas Marzipanrohmasse etwa 3 Millimeter dick ausrollen und ein Schild in Wunschform ausstanzen oder ausschneiden. Einen Namenszug oder Text auf Papier entwerfen. Diese Vorlage auf das Marzipanschil legen und die Linien vorsichtig mit einem spitzen Gegenstand durchdrücken. Mit temperierter Kuvertüre (siehe Seite 14/15) nachspritzen.

SCHOKOLADENBLÄTTER

Einige feste, frische Blätter, beispielsweise von Wein, Buche, Efeu oder Lorbeer mit einem feinen Tuch sauber reiben. Glatte, flache Blätter über die Oberfläche von gut temperierter dunkler, heller oder weißer Kuvertüre (siehe Seite 14/15) ziehen; gewölbte Blätter mit kräftiger Struktur mit einem schmalen Pinsel bestreichen. Ist die Schokolade völlig erstarrt, lässt sich das Blatt abziehen.

Wichtig: Die Schokolade darf beim Bestreichen nicht über den Blattrand laufen, sonst löst sie sich nicht!

ZWEI- ODER MEHRFARBIGE ORNAMENTE AUS SCHOKOLADE

Eine Vorlage von einem Bild abpausen und unter eine starke Klarsichtfolie legen. Zwei oder drei verschiedenfarbige Sorten Kuvertüre bereitstellen. Die äußeren Konturen mit einer Sorte temperierter Kuvertüre (siehe Seite 14/15) nachspritzen. Anziehen lassen. Eine zweite Sorte Kuvertüre temperieren und die Freiräume in dem Ornament damit ausfüllen. Fest werden lassen. Auf Wunsch kann dieser Vorgang sogar noch mit einer dritten Kuvertüresorte wiederholt werden. Wenn die Kuvertüre hart ist, das Ornament vorsichtig umdrehen und die Folie abziehen. Ideal geeignet zum Garnieren von Kuchen und Torten.

Feste, glatte Pflanzenblätter eignen sich am besten zur Herstellung von Schokoblättern.



SCHOKO-ORANGEN-TARTE

FÜR EINE TARTEFORM VON 28 CM Ø

Für die Orangencreme (am besten am Tag vorher herstellen):

3 Blatt Gelatine
240 g Zucker
15 g Glukosesirup
135 g Butter
abgeriebene Schale und Saft von 2 unbehandelten Orangen
Saft von 1 Zitrone
6 Eigelb

Für den Mürbeteigboden:

250 g Mehl
75 g Puderzucker
125 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Mousse:

600 g dunkle Kuvertüre
225 g weiche Butter
6 Eier
75 g Zucker
100 g Sahne

Außerdem:

Zuckerthermometer

Vorbereitungszeit (am Vortag):
ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit (inkl. Kühlzeiten beim Zubereiten, ohne Kühlzeit vor dem Servieren):
ca. 2 Stunden

Backzeit:
ca. 20 Minuten

1. Für die Orangencreme die Gelatine einweichen (siehe Glossar). Zucker, 90 Milliliter Wasser und den Glukosesirup auf 112 °C kochen (Zuckerthermometer verwenden). Die Butter einrühren, Orangenschale, -saft und Zitronensaft zugeben und alles aufkochen. Das Eigelb mit der heißen Masse angleichen (siehe Glossar) und auf 82 °C erhitzen. Zum Schluss die eingeweichte Gelatine einrühren. Die Orangencreme bis zur Verwendung kalt stellen.

2. Für den Mürbeteigboden alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen in Klarsichtfolie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

3. Den Mürbeteig etwa 3 Millimeter dünn ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) 20 Minuten backen. Die Tarteform aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Erst dann den Boden vorsichtig aus der Form nehmen.

4. Für die Mousse die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Butter (sie soll sehr weich, aber nicht flüssig sein) einrühren. Die Eier mit dem Zucker schaumig-cremig aufschlagen. Die flüssige Sahne unter die Eiermischung rühren und das Ganze zur Schokoladenmischung geben. Abkühlen lassen.

5. Die Orangencreme glatt rühren und auf dem Mürbeteigboden verteilen. Die Mousse darauf verstreichen.

6. Die Schoko-Orangen-Torte vor dem Servieren gut durchkühlen lassen. Nach Wunsch mit frischen oder konfierten Orangenscheiben garnieren.



RÜHRKUCHEN MIT SCHOKOLADENGLASUR

FÜR ZWEI KASTENFORMEN VON JE 30 CM LÄNGE

Für den Kuchen (am Vortag herstellen):

280 g Butter
240 g Zucker
1 Prise Salz
Mark von 1 Vanilleschote
350 g dunkle Kuvertüre
8 Eigelb
5 Eiweiß
140 g Mehl
Fett für die Form

Für den Schokoguss:

100 g helle Kuvertüre
1 EL dünnflüssiger Honig (20 g)
4 EL Kondensmilch (70 ml)

Zubereitungszeit (am Vortag): ca. 45 Minuten

Zeit zum Fertigstellen: ca. 25 Minuten

1. Für den Kuchen zuerst die Butter, 80 Gramm Zucker, Salz und das Vanillemark schaumig rühren.

2. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Das Eigelb und die abgekühlte Schokolade unter die Buttermasse rühren. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

3. Eiweiß und den restlichen Zucker zu cremigem Schnee aufschlagen. Ein Drittel davon zu der Buttermasse geben und angleichen (siehe Glossar). Das Mehl sieben. Den restlichen Eischnee zusammen mit dem Mehl kräftig unterrühren.

4. Die Masse in die gefetteten Formen füllen und im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) etwa 75 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, stürzen und über Nacht abgedeckt stehen lassen.

5. Für den Schokoguss zum Überziehen die helle Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15), den leicht erwärmten Honig und die Kondensmilch (Zimmertempe-

ratur) zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Den Überzug auf den Kuchen gießen, mit einer Palette gleichmäßig verteilen und abkühlen lassen.

► Rezeptfoto siehe Buchcover

VARIANTE

Marmorkuchen 270 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker und das Mark von 1 Vanilleschote mischen und glatt rühren. 5 Eier, 380 Gramm Mehl und 120 Gramm Speisestärke mit 3 Teelöffeln Backpulver vermischt sowie 120 Gramm Sahne nach und nach zugeben und die Masse leicht schaumig rühren. Ein Drittel der Masse in einer separaten Schüssel mit 30 Gramm Kakaopulver und 4 Zentiliter Rum vermengen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die beiden Massen abwechselnd in Portionen in zwei mit Backpapier ausgelegte Kastenformen (von 30 Zentimeter Länge) einfüllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen und den Kuchen im Ofen (mittlere Schiene) 60 bis 65 Minuten backen.

SANDKUCHEN MIT SCHOKOLADE

1. Die Eier in eine Metallschüssel geben und im Wasserbad lauwarm verrühren. Nach und nach den Zucker, die Vanilleschote, die Zitronenschale und das Salz hinzugeben. Dann die Mischung im Mixer kalt aufschlagen.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl und Speisestärke mischen, sieben und unter die Ei-Masse mengen. Die Butter schmelzen und zum Schluss unterziehen.

3. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegten Kastenformen füllen und im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) 50 bis 60 Minuten backen. Die Kuchen abkühlen lassen und auf ein Backpapier stürzen. Die Kuvertüre temperieren (siehe Seite 14/15) und über den Kuchen gießen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Heinemann-Tipp

Der Sandkuchen eignet sich hervorragend zum Garnieren. So können Sie zum Beispiel kandierte Kirschen in den Überzug drücken, solange dieser noch weich ist ... für jede Scheibe eine. Selbstverständlich können Sie auch andere Früchte oder Nüsse aufstreuen. Oder Sie temperieren zusätzlich zur dunklen Kuvertüre in einem separaten Gefäß 50 Gramm helle Kuvertüre und spritzen mit dieser in den noch nicht erkalteten Überguss Netzlinien auf.

FÜR ZWEI KASTENFORMEN VON JE 30 CM LÄNGE

5 Eier
250 g Zucker
1 Vanilleschote
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
125 g Mehl
125 g Speisestärke
180 g Butter
200 g dunkle Kuvertüre

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten
Backzeit:
ca. 60 Minuten



SCHOKOLADENKRANZ MIT ORANGEN-MARZIPAN-FÜLLUNG

FÜR EINE GLATTE KRANZFORM VON 18 CM Ø ODER
ZWEI SPRINGFORMEN VON 18 CM Ø

**Für den Kranz
(am Tag vorher herstellen):**

120 g dunkle Kuvertüre
7 Eier
150 g Butter
1 TL Vanillezucker
180 g Zucker
140 g fein gemahlene Mandeln
100 g Biskuitbrösel (siehe Tipp)
Butter und Mehl für die Form(en)

Für die Füllung:

70 g weiches Orangeat
100 g Marzipanrohmasse
Saft von 1/2 Orange
2 cl Grand Marnier

Für die Fertigstellung:

50 g Aprikosenmarmelade
dunkle Schokoladenspäne
weiße Schokoladenspäne

Außerdem:

Speisethermometer

Vorbereitungszeit (am Vortag):

ca. 30 Minuten

Backzeit:

ca. 60 Minuten

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf 30 °C abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die geschmolzene Kuvertüre mit der Butter, dem Vanillezucker und dem Eigelb schaumig rühren.

2. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Schaummasse heben. Die Mandeln mit den Biskuitbröseln mischen und unter Rühren ebenfalls hinzugeben.

3. Die Form(en) mit Butter ausstreichen und mehlen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) 50 bis 60 Minuten

backen. Mit der Stäbchenprobe (siehe Glossar) kontrollieren, ob der Kuchen auch innen gut gebacken ist. Auskühlen und über Nacht ruhen lassen.

4. Für die Füllung das Orangeat fein hacken. Marzipan, Orangensaft, Grand Marnier und Orangeat vermischen.

5. Zum Fertigstellen die Aprikosenmarmelade erhitzen. Den gebackenen Kranz zweimal teilen und mit der Marzipanmischung füllen. Die Oberfläche mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen und abkühlen lassen.

6. Den Kranz mit dunklen Schokoladenspänen einstreuen und dann mit weißen Schokoladenspänen garnieren.

Heimemacher-Tipp

Biskuitbrösel können Sie aus übrigen Biskuitböden (z. B. vom Rezept S. 56f.) leicht selbst herstellen. Der gebackene Schokoladenkranz sollte möglichst über Nacht ruhen, so entwickelt er sein volles Aroma.



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM Ø

Für den Tortenboden aus Mürbeteig (am besten am Tag vorher herstellen):

60 g Butter
3 EL Puderzucker (30 g)
1 Prise Salz
Mark von 1/2 Vanilleschote
1 Eigelb
90 g Mehl Type 550 oder 1050

Für die Schokoladen-Biskuitböden:

8 Eier
80 g Butter
150 g Zucker
1/2 TL Vanillezucker
40 g gemahlene Haselnüsse
70 g dunkle Kuvertüre
50 g Mehl
100 g Biskuitbrösel
(siehe Tipp Seite 38)

Für die Kirschfüllung:

400 g Sauerkirschen
100 g Zucker
25 g Speisestärke

Für die Kirschwassersahne:

4 Blatt Gelatine
30 ml Kirschwasser
50 g Zucker
1 kg gut gekühlte Sahne

Für die Fertigstellung:

60 ml Kirschwasser
40 ml Läuterzucker (siehe Glossar)
50 g dunkle Kuvertüre
Schokospäne und Kirschen
zum Dekorieren

Außerdem:

Tortenring
Spritzbeutel mit
weiter Sterntülle

Zubereitungszeit:

ca. 75 Minuten

Backzeit:

ca. 60 Minuten

Kühlzeit:

ca. 1 Stunde

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten – bis auf das Mehl – in kühlem Zustand zu einer glatten Masse verkneten. Dann das Mehl unterarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen, am besten über Nacht, dann lässt er sich besser weiterverarbeiten.

2. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Inzwischen den Mürbeteig ausrollen und einen Boden von 26 Zentimeter Durchmesser ausstechen.

3. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) etwa 20 Minuten backen.

4. Für die Schoko-Biskuitböden die Eier trennen. Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Eigelbe, 50 Gramm Zucker, den Vanillezucker und die gemahlene Haselnüsse mischen und schaumig rühren. Die Kuvertüre auflösen, zugeben und gut mischen. Danach die lauwarm geschmolzene Butter und anschließend das Mehl unterrühren. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

5. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen, mit der Eigelbmasse angleichen (siehe Glossar) und die Biskuitbrösel unterheben.

6. Den Tortenring (26 Zentimeter Durchmesser) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) 35 bis 40 Minuten backen. Nach dem Backen den Biskuit abkühlen lassen und quer in drei etwa gleich starke Böden schneiden.

7. Für die Kirschfüllung die Kirschen entsteinen und zusammen mit dem Zucker langsam erwärmen. Den austretenden Saft (etwa 150 Milliliter) abgießen und erkalten lassen.

8. Den Kirschsafte mit der Speisestärke anrühren. Die Kirschen hinzufügen und das Ganze noch einmal kurz aufkochen, dann für die weitere Verarbeitung abkühlen lassen.

9. Für die Kirschwassersahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen (siehe Glossar). Anschließend gut ausdrücken, in

einem Schälchen im Wasserbad auflösen und mit dem Kirschwasser und Zucker verrühren. In eine Schüssel geben. Die Sahne steif schlagen und die Gelatine-lösung mit einem kleinen Teil davon angleichen (siehe Glossar). Dann die restliche Sahne unterheben.

10. Für die Fertigstellung das Kirschwasser und den Läuterzucker aufkochen und abkühlen lassen. Die dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

11. Den abgekühlten Mürbeteigboden mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen, einen Schokoladen-Biskuitboden auflegen und eine dünne Schicht Kirschwassersahne aufstreichen.

12. Mit einem Spritzbeutel zwei bis drei dicke Ringe Kirschwassersahne aufspritzen und die Zwischenräume mit den vorbereiteten Sauerkirschen füllen.

13. Einen zweiten Schokoladen-Biskuitboden auflegen und mit etwa der Hälfte des abgekühlten Kirschwasser-Sirups tränken. Eine weitere dünne Schicht Kirschwassersahne aufstreichen.

14. Den Tortenring um die Torte legen. Den dritten Boden auflegen und mit dem Rest des Kirschwasser-Sirups tränken. Die Kirschwassersahne, bis auf einen kleinen Rest für den Tortenrand, auf der Oberfläche verteilen, glatt streichen und die Torte für 1 Stunde kühl stellen.

15. Nach dem Kühlstellen den Ring vorsichtig abheben. Die Seiten der Torte mit der übrigen Kirschwassersahne bestreichen. Mit Schokospänen, Kirschwassersahnetupfern und Kirschen garnieren.

MONTEGO-ROULADE

FÜR 1 ROULADE, ETWA 6 SCHEIBEN

Für die Biskuitmasse:

70 g Mehl
10 g Kakaopulver
30 g Speisestärke
5 Eier
60 g Puderzucker
40 g Zucker

Für die Buttercreme:

2 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Süßrahmbutter

Außerdem:

Zucker zum Bestreuen des Tuchs

Zubereitungszeit:

ca. 80 Minuten

Backzeit:

ca. 15 Minuten

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Mehl mit Kakao und Speisestärke versieben.

2. Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren. Eiweiß mit Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Ein Drittel davon in die Eigelbmasse rühren, den restlichen Schnee und die Mehl-Kakao-Mischung behutsam unterheben.

3. Die Masse auf das Blech streichen und im vorgeheizten Backofen (unterste Schiene) 15 Minuten backen.

4. Das Blech mit dem Biskuit aus dem Backofen nehmen, den Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und auskühlen lassen.

5. Für die Buttercreme Eier, Zucker und Salz in einer Metallschüssel im Wasserbad leicht erwärmen und aufschlagen. Wenn die Masse etwa Körpertemperatur hat, sie aus dem Wasserbad nehmen und weiter kalt schlagen. Die zimmerwarme

Butter so lange schlagen, bis sie weiß, luftig und sahnig ist (etwa 15 Minuten). Die Butter mit der Eimasse mischen.

6. Die erkaltete Biskuitplatte dick mit Buttercreme bestreichen und aufrollen. Die Roulade in 4 bis 5 Zentimeter dicke schräge Scheiben schneiden und servieren.

Heinemann-Tipp

Damit der Biskuit schön weich bleibt und beim Aufrollen nicht bricht, können Sie nach dem Stürzen das Backpapier leicht anfeuchten. Ziehen Sie es erst dann ab, wenn der Biskuit abgekühlt ist.

INFO

Auf Seite 30 ist dieses Rezept mit zwei verschiedenen Cremefüllungen abgebildet, unter anderem auch in einer Variante, bei der die Buttercreme mit 150 Gramm entsteinten Kirschen (mit Küchentuch abtupfen!) gemischt wird.

BUTTERCREME-VARIANTEN

Schoko-Buttercreme Die Buttercreme wie im Rezept für die Montego-Roulade links zubereiten. 70 Gramm dunkle Kuvertüre grob zerkleinern, im Wasserbad schmelzen und unter die Buttercreme heben, danach 6 Zentiliter Rum einrühren. Die Schoko-Buttercreme vor dem Aufstreichen gut durchkühlen lassen.

Mango-Buttercreme Die Buttercreme wie im Rezept für die Montego-Roulade links zubereiten. 1 reife Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden, pürieren und durch ein nicht zu feines Sieb streichen. Das Mangopüree mit der Buttercreme verrühren und die Masse gut durchkühlen lassen. Eine zweite reife Mango schälen, in sehr dünne Streifen schneiden. Diese Streifen vor dem Aufstreichen der Buttercreme auf der Biskuitplatte verteilen.

Kirschwasser-Buttercreme Die Buttercreme wie im Rezept für die Montego-Roulade links zubereiten. 3 Zentiliter Kirschwasser unterrühren und die Creme gut durchkühlen lassen. Vor dem Aufstreichen der Kirschwasser-Buttercreme die Biskuitplatte mit 150 Gramm Kirschkonfitüre bestreichen.

Heinemann-Tipp

Buttercreme mit anderen Zutaten zu mischen ist nicht so einfach. Oft wird die Creme nicht richtig glatt, und das Fett der Butter hebt sich ab. Schuld daran sind die Temperaturunterschiede! Vermeiden lässt sich das Problem, indem man Buttercreme-Mischungen sekundenweise auf ein Wasserbad stellt und mit dem Schneebesen gut durchrührt, bis der Fehler behoben ist. Buttercreme lässt sich übrigens wunderbar einfrieren. Das hier angegebene Rezept ergibt etwa 500 Gramm. Sie können problemlos die doppelte Menge auf Vorrat zubereiten.



MOHRENKÖPFE

FÜR 6 STÜCK

Für die Biskuitschalen (am Vortag herstellen):

7 Eier
70 g Mehl
20 ml Wasser
90 g Zucker
70 g Speisestärke

Für die Vanillecreme:

1 l Milch
120 g Zucker
60 g Butter
2 Vanilleschoten
40 g Speisestärke
8 Eigelb

Kochschokolade für den Überzug:

500 g Fondant (vom Konditor)
70 ml Wasser
300 g dunkle Kuvertüre

Außerdem:

Spritzbeutel mit weiter Lochtülle

Zubereitungszeit:

ca. 75 Minuten

Backzeit:

ca. 30 Minuten

1. Für die Biskuitschalen die Eier trennen. Das Eigelb, das Mehl und das Wasser so lange rühren, bis es nicht mehr zäh ist. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

2. Eiweiß und Zucker zu Eischnee aufschlagen. Zum Schluss die Speisestärke unterrühren. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben.

3. Mit einem Spritzbeutel zwölf große Halbkugeln auf Backpapier aufspritzen und diese im Backofen (mittlere Schiene) in etwa 30 Minuten goldbraun backen.

4. Am nächsten Tag die Halbkugeln mithilfe eines kleinen Messers und einem Teelöffel aushöhlen.

5. Für die Vanillecreme die Milch, bis auf eine kleine Menge von einigen Esslöffeln, den Zucker, die Butter und die aufgeschlitzten Vanilleschoten aufkochen.

6. Den Rest der Milch mit Stärke und Eigelb verrühren, in die gekochte Milch geben und nochmals aufkochen. Die Vanilleschoten entfernen und die fertige Creme abkühlen lassen.

7. Die Creme in die Hälfte der Biskuitschalen füllen, dann jeweils mit einer weiteren Biskuitschale bedecken.

8. Für den Schokoladenüberzug alle Zutaten zusammen aufkochen, etwas abkühlen lassen, die Mohrenköpfe damit überziehen. Nach Wunsch mit farbigen Gesichtern dekorieren (siehe Tipp rechts).

Heinemann-Tipp

Die Vanillecreme kann noch mit Cognac, Weinbrand oder Rum nach Geschmack verfeinert werden. Wenn Sie Aprikosenmarmelade aufkochen und die gefüllten Biskuitschalen vor dem Überziehen mit Schokolade damit einpinseln, wird die Glasur besonders glatt und glänzend.

VARIANTE

Lustige Mohrenköpfe Mit farbigem Fondant lassen sich die Mohrenköpfe für Karnevalsfeiern und Kindergeburtstage dekorieren: Fondant zum Überziehen der Mohrenköpfe (vom Konditor) im Wasserbad schmelzen und auf der Kochstelle vorsichtig auf 35 bis 40 °C erwärmen. Den Fondant mit Lebensmittelfarbe nach Wunsch färben und die Mohrenköpfe damit überziehen. Temperierte Kuvertüre (siehe Seite 14/15) oder alternativ Eiweißglasur (siehe Tipp) in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und lustige Gesichter auf die bunten Mohrenköpfe spritzen.

Heinemann-Tipp

Für die Eiweißglasur 1 Eiweiß in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät rühren. Dabei nach und nach Puderzucker hinzugeben, bis die Masse fest und schaumig ist. Auf Wunsch mit Lebensmittelfarbe färben.





Heinz-Richard Heinemann

Heinemann® Schokoladenträume

Feinste Torten, Pralinen & Co. selbst gemacht

Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 144 Seiten, 24,0 x 24,0 cm

ISBN: 978-3-517-08463-3

Südwest

Erscheinungstermin: August 2008

Der beste Chocolatier Deutschlands verrät seine Erfolgsrezepte

Schokolade, speziell wenn sie so verführerisch gut schmeckt wie die von Heinemann, kann kaum ein Feinschmecker widerstehen. Denn der Name steht für reinen und unverfälschten Genuss. In diesem Buch beschreibt der diplomierte Konditormeister Heinz-Richard Heinemann, wie die Zubereitung köstlicher Torten, edler Pralinen oder die eigene Herstellung von Schokoladentafeln mit ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen garantiert gelingt. Zunächst erfährt man Grundlegendes über die Geschichte der Schokolade und alles, was wichtig ist beim Umgang mit Kakaoprodukten. Dann folgen über 70 seiner wunderbaren Schokoladenrezepte mit vielen persönlichen Tipps aus seiner langen Erfahrung im Umgang mit diesem Produkt. Wer Schokolade schätzt, wird dieses Buch – und vor allem, was er mit dessen Hilfe backen, herstellen, produzieren kann – lieben.



[Der Titel im Katalog](#)