



# DESSERTS

ZUTATEN – KÜCHENPRAXIS – REZEPTE







Seite 6

**APFEL, BIRNE,  
MANGO**



Seite 66

**CREME, MOUSSE,  
GELEE**



Seite 112

**EIS, SORBET,  
GRANITÉ**



Seite 166

**PUDDING,  
SOUFFLÉ, SAVARIN**



Seite 206

**BUCHTEL,  
KNÖDEL, CRÊPE**



Seite 262

**TARTE, TÖRTCHEN,  
WAFFEL**

Register 312  
Impressum 320

Wenn nicht anders angegeben, sind die  
Rezepte für 4 Portionen berechnet.

Mit der »TEUBNER  
kochen«-App wird Ihr  
Buch interaktiv.  
Sie brauchen nur ein  
Smartphone und eine  
Internetverbindung.

**1. App herunterladen**

Laden Sie die kostenlose »TEUBNER  
kochen«-App im Apple App Store  
oder im Google Play Store auf Ihr  
Smartphone. Starten Sie die App und  
wählen Sie Ihren Titel aus.

**2. Foto scannen**

Scannen Sie das Foto eines Rezeptes  
Ihrer Wahl mit der Kamera Ihres  
Smartphones. Klicken Sie im Display  
auf die Funktion Ihrer Wahl.



**Karambolen**

Auch Sternfrüchte genannt. Ihr gelbes, festes Fruchtfleisch schmeckt süß-säuerlich. Quer in Scheiben geschnitten, sind sie vor allem als Garnitur beliebt.



**Physalis**

Auch Kapstachelbeeren genannt. Die in einer pergamentartigen Hülle liegenden orangenen Früchte sind saftig-süß mit angenehmer Säure.



**Litschis**

Auch Chinesische Erdbeere; unter der festen, rauen, rosaroten Schale befindet sich das transparente weißliche Fruchtfleisch mit süß-säuerlichem Aroma.



**Pitahaya**

Auch Drachenfrucht; gehört zur Kaktusfamilie. Je nach Sorte ist das Fruchtfleisch karminrot oder weiß. Der Geschmack erinnert an eine Mischung aus Melone und Kiwi.

# EXOTISCHE FRÜCHTE

Neben Ananas, Bananen und Mangos findet man auf unseren Märkten auch zahlreiche andere Früchte aus tropischen Ländern, die häufig als Flugware so reif wie möglich zu uns gelangen. Aufgrund ihres charakteristischen süßen bis leicht säuerlichen Aromas passen diese Früchte vor allem in Fruchtsalate und eignen sich für Dessertsaucen.



**Guaven**

Das weiße bis dunkelrosa Fruchtfleisch (je nach Sorte) schmeckt nach Erdbeere und Birne. Die grüne oder gelbe Schale ist genießbar und duftet nach Zitrone.



**Papayas**

Das weiche, gelbe bis rosa Fruchtfleisch erinnert geschmacklich an Aprikose, Melone und Himbeere, die Kerne sind essbar. Unreife Früchte schmecken fade.



**Passionsfrüchte**

Die dicke glatte Schale wird mit zunehmender Reife schrumpeliger. Das geleeartige, saftige Fruchtfleisch schmeckt intensiv süß-säuerlich; die Kernchen sind essbar.



**Gelbe Grenadillas**

Sind Früchte einer bestimmten Passionsblumenart. Ihr Fruchtfleisch schmeckt wie das der purpurfarbenen Passionsfrüchte hoch aromatisch, enthält aber mehr Säure.









### Für die Mousse

6 Blatt Gelatine  
350 g Himbeermark (siehe Kasten)  
Saft von ½ Zitrone  
20 cl Himbeergeist  
3 Eiweiß  
150 g Zucker  
350 g Sahne

### Für die Sauce

160 g Joghurt  
2 EL Sahne  
40 g Puderzucker  
Saft von 1 Limette  
2 Blätter Basilikum

### Außerdem

4–6 Portionsförmchen oder eine flache Form (7 cm hoch)  
Himbeeren, Himbeermark und Minzeblättchen zum Garnieren  
Himbeersorbet (nach Belieben)

Niveau



Fertig in  
**5:00** Std.

# HIMBEERMUSSE

## MIT JOGHURT-LIMETTEN-SAUCE

**1.** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwas Himbeermark in einer Kasserolle erhitzen, die Gelatine ausdrücken und im warmen Mark auflösen. Die Gelatine-mischung in eine Rührschüssel füllen, das restliche Himbeermark mit dem Zitronensaft und dem Himbeergeist hinzufügen und unterrühren.

**2.** Zuerst die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen, dann die Sahne. Sobald das Himbeermark zu gelieren beginnt, den Eischnee darunterheben, anschließend die geschlagene Sahne. Die Himbeermousse in die Förmchen oder in eine flache Form füllen und etwa 4 Stunden kühl stellen, bis sie fest geworden ist.

**3.** Für die Sauce den Joghurt mit der Sahne, dem Puderzucker und dem Limettensaft verrühren. Die Basilikumblätter waschen, trocken tupfen, in sehr feine Streifen schneiden und unter die Joghurtmischung rühren. Die Joghurt-Limetten-Sauce ebenfalls kalt stellen.

**4.** Zum Anrichten vier bis sechs Dessertteller mit einem breiten Streifen Himbeermark und Joghurt-Limetten-Sauce garnieren. Darauf jeweils 5 bis 6 Himbeeren setzen. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Mousse neben den Saucenstreifen in der Mitte der Teller platzieren. Jeweils mit 1 Himbeere und etwas Minze garnieren und nach Belieben noch 1 Nocke Himbeersorbet daneben setzen.

### Himbeermark herstellen

*400 g TK-Himbeeren auftauen lassen. Die Beeren mit dem Stabmixer pürieren und das Püree durch ein Sieb streichen, um alle Kernchen zu entfernen. Das Himbeermark nach Belieben mit Läuterzucker (siehe Seite 33) oder Puderzucker süßen.*





3 Blatt Gelatine  
1 Vanilleschote  
200 g Mascarpone  
2 Eigelb  
1 ganzes Ei  
50 g Zucker  
4 cl Grappa  
Salz

150 g Sahne  
250 ml starker Espresso  
300 g Cantuccini  
250 g weiße Kuvertüre  
300 g kernlose helle  
Weintrauben



# TIRAMISU

## MIT CANTUCCINI UND WEISSER SCHOKOLADE

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Mascarpone cremig rühren.
2. Die Eigelbe und das Ei mit dem Zucker in eine Schüssel geben und alles auf einem warmen Wasserbad cremig aufschlagen. Den Grappa erhitzen, die Gelatine ausdrücken und im Grappa unter Rühren auflösen.
3. Die Eiercreme vom Wasserbad nehmen und die aufgelöste Gelatine untermischen. Das Vanillemark und eine winzige Prise Salz dazugeben und schließlich den Mascarpone untermischen. Die Masse auf Eiswasser kalt rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.
4. Den Espresso in eine Schüssel gießen. Die Cantuccini hineingeben und darin liegen lassen, bis sie sich vollgesogen haben. Inzwischen 150 g weiße Kuvertüre hobeln. Die Cantuccini auf acht Dessertgläser verteilen und mit der Hälfte der Mascarponecreme bedecken.
5. Die Kuvertürespäne auf der Creme verteilen und die Desserts für 10 Minuten ins Tiefkühlgerät stellen. Anschließend aus dem Tiefkühlgerät nehmen, die übrige Mascarponecreme auf der gekühlten Masse verteilen und glatt streichen. Die Desserts nochmals 10 Minuten tiefkühlen und danach für etwa 12 Stunden bzw. über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Die restlichen 100 g weiße Kuvertüre hobeln; die Trauben waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Tiramisu-Portionen mit den Kuvertürespänen und den Trauben garnieren und sofort servieren.







Seite 115  
**Ingwereis**  
mit karamellisierten Birnen

Seite 116  
**Läutersirup**  
und Karamell kochen

Seite 119  
**Pumpernickeleis**  
mit Vanille

Seite 133  
**Weißes Schokoeis**  
mit Macis und Jasminblüten

Seite 135  
**Cassata**  
aus dem Tiefkühlgerät

Seite 136  
**Getrocknete und  
kandierte Früchte**

Seite 148  
**Parfaits**  
herstellen

Seite 151  
**Tannenhonigparfaits**  
mit Brombeermark

Seite 153  
**Avocadoparfait**  
mit Limettensalz

Kapitel  
3

# EIS, SORBET, GRANITÉ

Seite 121  
**Sambucaeis**  
mit Kaffeeschaum

Seite 123  
**Aromen für Desserts**

Seite 127  
**Akaziensameneis**  
mit Cranberrykompott

Seite 129  
**Matcha-Eis**  
mit Rotweinpflaumen

Seite 130  
**Vanilleeis**  
herstellen

Seite 139  
**Caipirinha-Sorbet**  
in der Limettenschale

Seite 141  
**Süßes Tomatensorbet**  
mit Basilikumsalz

Seite 142  
**Sorbets –**  
fruchtig und eiskalt

Seite 145  
**Schokoparfaits**  
mit Sternanisauce und Streuseln

Seite 147  
**Stollenparfait**

Seite 155  
**Pfirsichgranité**  
mit Schokoladen-Crèmeux

Seite 158  
**Granités**  
zubereiten

Seite 161  
**Orangengranité**  
mit Orangenlikör

Seite 163  
**Holundergranité**  
mit Sekt

Seite 164  
**Zucker aus Rohr und Rüben**



1. Für das Minzgranité den Champagner oder Sekt zur Wein-Minze-Mischung gießen. 2. Ins Gefriergerät stellen. Sobald sich am Rand Eiskristalle bilden, diese mit der Flüssigkeit in der Mitte verrühren und das Ganze erneut gefrieren lassen.

# GRANITÉS

## ZUBEREITEN



3. Nach 30 bis 40 Minuten die angefrorene Mischung nochmals durchrühren; den Vorgang 2- bis 3-mal wiederholen.  
4. Das Granité in gut gekühlten Gläsern oder Schalen servieren.

Eine Eismaschine ist hierfür nicht nötig. Denn für ein Granité bzw. eine Granita gießt man die mit Zucker verrührte Flüssigkeit in eine flache Form und stellt sie ins Gefriergerät. Nach einiger Zeit beginnt die Flüssigkeit am Rand zu gefrieren – es bilden sich Eiskristalle. Diese schabt man mit einem Löffel in die noch flüssige Mitte und lässt das Ganze weiter gefrieren, bis der Rand erneut fest wird. Wie grob oder fein ein Granité wird, hängt davon ab, wie oft man die Flüssigkeit während des Gefrierens durchrührt. Der enthaltene Alkohol und der Zucker verhindern, dass ein Granité zu hart wird.

### Minzgranité

In einer flachen Form  $\frac{1}{2}$  l trockenen Weißwein mit 2 EL fein gehackter Minze und 60 g Puderzucker vermi-

schen; 2 Stunden durchziehen lassen. Den durchgeseihten Saft von 1 Zitrone unterrühren,  $\frac{1}{2}$  l Champagner (oder Sekt) dazugießen und gefrieren lassen (siehe Abb. 1 bis 3).

### Sauternesgranité

180 g Zucker mit 200 ml Wasser, dem Saft von je 1 Limette und Orange und 5 Minzeblättchen aufkochen; alles 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Die Minze entfernen, 0,7 l Sauternes dazugießen und alles zu einem Granité gefrieren lassen.

### Orangen-Campari-Granité

$\frac{1}{4}$  l frisch gepressten Orangensaft durch ein feines Sieb gießen und mit 100 g Puderzucker verrühren. 550 ml Weißwein und 6 cl Campari untermischen; alles zu einem Granité gefrieren lassen.





## **DESSERTS VOM FEINSTEN**

**Ob luftig, cremig, zartschmelzend oder knusprig:  
mit über 80 inspirierenden Gourmet-Rezepten die  
ganze Welt der Desserts entdecken.**

## **PROFIREZEPTE LEICHT GEMACHT**

**Die wichtigsten Zutaten und Techniken  
der Dessertküche anschaulich in Bild und Text:  
So gelingen Cremes, Sorbets oder Soufflés,  
werden Baisers oder Gebäck perfekt und die  
Kuvertüre ist genau richtig temperiert.**

## **PRAKTISCH UND PRAXISNAH**

**Kostenlose App mit allen Rezepten und  
Einkaufslisten-Funktion**



€ 29,99 [D] € 30,90 [A]  
ISBN 978-3-8338-4637-3  
WG 455 Themenkochbücher

