

Käse-Sahne-Torte

ZUTATEN:

1 Schoko-Biskuit-Boden, 500 g Himbeeren, 4 Eigelb, 250 ml Milch, 200 g Zucker, 1 P. Citro-Back, 8 Blatt Gelatine, 500 g Magerquark, 500 + 100 ml Sahne, ½ P. Sahne-Steif, 2 cl Himbeergeist, Gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG:

Den Biskuitboden am Vortag backen oder beim Bäcker bestellen. Den Boden einmal horizontal durchschneiden. Den oberen Teil auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darum legen. Den Boden mit Himbeergeist beträufeln und die Himbeeren wie kleine Hütchen dicht an dicht darauf setzen. Dabei 16 besonders schöne Früchte für die Dekoration beiseite legen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Eigelb, Zucker und Citro-Back in einen Topf geben, mit einem Schneebesen kräftig verrühren und vorsichtig unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis die Masse deutlich dicker wird (nicht kochen!). Die ausgedrückte Gelatine im heißen Wasserbad auflösen und unterrühren. Die Masse in ein Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen. Dann 100 ml Sahne steif schlagen und in die Ei-Masse geben und so weiter unter Rühren die Sahne unterheben.

Die Hälfte der Käse-Sahne auf den Boden geben, den zweiten Boden mit Himbeergeist beträufeln und Creme darauf geben und mindestens 8 Stunden kühl fest geworden ist. Dann die Sahne mit 100 ml Sahne und etwas Zucker steif schlagen. Die Sahne in eine Spritztüle füllen und Tupfen auf die Torte setzen. Jeden Sahnepipen mit einer Himbeere krönen und gehackte Pistazien dazwischen streuen.

Himbeer-Minz-Essig

ZUTATEN:

500 g Himbeeren, eine Handvoll frische Minze, ½ Liter Weißweinessig

ZUBEREITUNG:

Himbeeren und Minze-Blätter in ein hohes, gut verschließbares Glasgefäß geben und mit dem Essig übergießen. Das verschlossene Gefäß auf die Fensterbank in die Sonne stellen und ca. 3-4 Wochen ziehen lassen, bis die Himbeere die Farbe verloren haben. Dabei jeden Tag umrühren und schütteln.

Den fertigen Himbeer-Minz-Essig durch ein Filter gießen und in eine frische Glasflasche abfüllen. Den Essig kalt gelagert, etwa 2-3 Wochen vor der Verwendung absetzen.

Himbeer-Traum

ZUTATEN:

Himbeeren, 2 Becher Schlagsahne, 250 g Mascarpone, 100 g Baiser, 50 g Puderzucker, 100 g brauner Zucker

ZUBEREITUNG:

Die Mascarpone mit einem Schneebesen cremig rühren. Die Schlagsahne mit dem Puderzucker steif schlagen und darunter heben. Die Baiser in einer großen Schüssel zerbröseln. Baiser-Brösel, Himbeeren und Mascarponecreme abwechselnd in eine hohe Glasschüssel einschichten. Zum Schluss den Braunen Zucker in einer dicken Lage darüber streuen und alles über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Mit den besten Empfehlungen:

Deutsche Himbeeren



Ein Traum in Rot

Jetzt ist Erntezeit!

Mit ihrer leuchtenden Farbe und dem unnachahmlichen Aroma sind Himbeeren Sommergenuss pur: Saftige Kügelchen, die nur durch vorsichtiges Pflücken ihre Struktur behalten, im Mund aber bei leichtem Druck gegen den Gaumen platzen und ihr köstliches Aroma freigeben. Vollreif geerntet entfalten die saftigen Früchte ihren besten Geschmack.

Himbeeren sind so sensibel, dass sie bei der Ernte sorgfältig direkt in die Verkaufs-Schälchen gelegt werden und schnell verkauft werden müssen. Deshalb empfiehlt es sich, Himbeeren immer frisch aus der Region zu kaufen und bald zu verzehren.

Vom Heilkraut zum Gourmetschicht

Etwa im vierzehnten Jahrhundert entdeckten die Nonnen in den Klöstern die Himbeere als Heilpflanze zu verwenden. Sie merkten bald, dass die kleinen Früchte nicht nur gesund waren, sondern auch einen gleichlich feinen Geschmack hatten. So begannen sie, die Fruchtgröße durch Selektion und Kreuzung zu verbessern. Unsere heutigen großfruchtigen Kultursorten sind das erfolgreiche Resultat dieser Jahrhunderte dauernden Arbeit.

Leckere Himbeere

Wer Himbeeren isst, braucht keine Heilke. Das war bei den Mönchen bekannt. Denn die Himbeere enthält sekundäre Pflanzenstoffe, die antibiologische, appetitanregende und entzündungswässende Wirkungen gesagt haben. Sie stimulieren die Immunabwehrmechanismen, unterstützen die Stoffwechsellinien und regen die Erneuerung an. Inzwischen gehören Himbeeren sogar zu den Nahrungsmitteln, die bei der Krebsprävention auch von traditionellen Medizinern und Ernährungsexperten berücksichtigt werden. Nicht umsonst wurden Himbeeren im Buchtitel „Krebszellen mögen keine Himbeeren“ verewigt.

Ein Traum...

Dessertfrucht schlechthin!

Kaum eine andere Frucht ist so für die Dessertzubereitung geeignet wie die Himbeere. Frisch schmeckt sie am Besten im Joghurt oder Quark. Man kann die Früchte aber auch zu einem hocharomatischen Eis oder Sorbet verarbeiten. Fein ist das Aroma eines Himbeergeistes und als Sirup verfeinert die Himbeere prickelnde Sommergetränke. Nicht zu vergessen der Klassiker schlechthin: Heiße Himbeeren zu Vanilleeis!

Achtung:

Himbeeren sind sehr empfindlich und verderben rasch. Sie können sie nur sehr kurz lagern. Deshalb sollten Sie die leckeren Früchtchen möglichst rasch essen oder aber einfrieren.

...in Rot