

## MOHN-MOUSSE mit Himbeer-Grenadine-Sauce

### Zutaten

#### Mohn-Mousse

2 Blätter Gelatine  
50 g Mohn  
180 g weiße Kuvertüre in Stücken  
1 Ei  
10 g Wasser  
3 EL Rum  
300 g Sahne

#### Himbeer-Grenadine-Sauce

300 g Himbeeren  
(frisch, oder TK aufgetaut)  
40-50 g Grenadinesirup

### Zubereitung

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.

Mohn in einer Pfanne auf dem Herd ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

Gerösteten Mohn in den Mixtopf geben und mahlen **20 Sek./Stufe 10**  
umfüllen

Kuvertüre in den Mixtopf geben und zerkleinern **5 Sek./ Stufe 8**  
mit dem Spatel nach unten schieben dann schmelzen **5 Min./50°C/Stufe 2**  
umfüllen

Ei, Wasser und Rum in den Mixtopf geben und aufschlagen **2 Min./ 80°C/Stufe 2**

Ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen **2 Min./50°C/ Stufe 3**

Geschmolzene Kuvertüre und zerkleinerten Mohn zugeben **10 Sek./Stufe 4**  
in eine größere Schüssel umfüllen und 15-20 Minuten abkühlen lassen.

In dieser Zeit Mixtopf gut ausspülen, trocknen und Rühraufsatz einsetzen.

Sahne in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen.

Rühraufsatz entfernen. Sahne zu der Mohnmischung in die Schüssel zugeben und vorsichtig unterheben. Die Schüssel mindestens 6 Stunden kalt stellen. Mixtopf spülen.

#### Himbeer-Grenadine-Sauce

Himbeeren und Grenadine in den Mixtopf geben und pürieren **30 Sek./Stufe 7**  
Jeweils ca. 2-3 EL Himbeer-Sauce auf 6 Desserteller geben. Von der Mousse Nocken abstechen, je 2 Nocken auf den Himbeer-Sauce-Spiegel geben und servieren.



## Winter-Tiramisu-Torte

### Mandelboden:

100g Mandeln  
100g Dinkelmehl (630)  
½ TL Backpuver  
100g Butter  
90g Zucker

Backofen auf 150° C vorheizen, Springform 28cm mit Backpapier auslegen  
Mandeln in den Mixtopf geben 10 Sek./ Stufe 8, restliche Teigzutaten hinzugeben und 15 Sek./ Stufe 4 vermengen. Boden der Springform mit dem Teig auslegen und Boden 15-20 Min. bei 150 °C backen, auskühlen lassen und aus der Form herausnehmen.

### Füllung:

200g Spekulatius  
200g Schlagsahne  
250g Mascarpone  
500g Magerquark  
2 TL Zitronensaft  
2 TL Amarettolikör  
100g Zucker  
2 TL Vanillezucker selbstgemacht  
400g Pflaumenmus  
Kakao zum bestäuben

Spekulatius in den Mixtopf geben 5 Sek./Stufe5 zerkleinern und umfüllen  
Sahne in den Mixtopf geben und mit dem Rühraufsatz steif schlagen auf Stufe 3 (siehe „ Das Kochbuch“)

Rühraufsatz entfernen und Sahne umfüllen

Mascarpone, Quark, Zitronensaft, Amaretto, Vanillezucker und Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 cremig rühren.

Rühraufsatz einsetzen, Sahne hinzugeben und 10 Sek. Stufe 2 unterrühren

### Schichtung:

Tortenring um den Mürbeteigboden setzen. Zuerst eine Schicht von der Sahne- Mascarponecreme auf den gebackenen Mürbeteigboden geben, dann eine Schicht Pflaumenmus, dann wieder Füllung und dann 100g Spekulatiusbrösel. Das Ganze wiederholen und mit der Füllung beenden, mit Kakao bestäuben.

Füllung, Pflaumenmus, Füllung, Spekulatiusbrösel, Füllung, Pflaumenmus, Füllung, Spekulatiusbrösel, Füllung , Kakaopulver

2 Stunden kühlen und servieren



# FESTTAGSTRIFLE MIT HIMBEEREN

## Zutaten

250 g	Mascarpone
150 g	griechischer Joghurt 10%
100 g	Quark
2 TL	Vanillezucker
100 g	Gewürz-Spekulativus
400 g	TK Himbeeren
	Baiser

## Zubereitung

Mascarpone, Joghurt, Quark und Vanillezucker in den Mixtopf geben

30 Sek. / Stufe 4 cremig rühren

Die Spekulativus grob zerbröseln.

Nun die Himbeeren, Kekse und Creme in eine Glasschale schichten.

Den Trifle mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Baiser grob zerbröseln und vor dem Servieren über den Trifle streuen.



## BRATÄPFEL mit VANILLE-SCHMAND-SOÛE

### Zutaten:

60 g getrocknete Aprikosen  
50 g Knuspermüsli  
50 g Butter, weich in Stücken  
20 g Ahornsirup  
4 Stück Äpfel, halbiert, entkernt  
2 TL Zitronensaft

### Soße

50 g Zucker  
½ Vanillestange  
300 g Milch  
3 Eigelb  
200 g Schmand

### Zubereitung:

Aprikosen

5 Sek. / Stufe 6

mit dem Spatel nach unten schieben.

Müsli, Butter und Sirup hinzugeben

10 Sek. / Linkslaufe / Stufe 3,5

Apfelhälften in eine Auflaufform legen, mit dem Zitronensaft beträufeln, dann mit der Müslimischung füllen.

20-30 Min./200 ° O/U-Hitze im Backofen

!!! nach 15 Minuten mit Backpapier abdecken.

Zucker, Vanillestange

30 Sek./Stufe 10

Rühraufsatz einsetzen, Milch und Eigelb

7 Min./80° C/Linkslaufe/Stufe 2

Schmand hinzufügen

20 Sek./Stufe 3

