

September 2018



www.sister-mag.com

Rezepte

»Grand Budapest Hotel« Ausgabe

Zeig uns deine Ergebnisse auf Instagram
mit dem Hashtag **#SISTERMAGFOOD**

N° 41



KIRSCHMAKRONEN

MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG

KONTRIBUTOR | **OLIMPIA DAVIES**

ZUTATEN

MACARON SHELLS

150 g	gemahlene Mandeln
150 g	Puderzucker
4 g	feingemahlene, gefriergetrocknete Kirschen
55 g	Eiweiß, mit ein paar Tropfen roter Lebensmittelfarbe vermengt
55 g	Eiweiß
1	Prise Salz
150 g	körniger Zucker
40 ml	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen, einen Spritzbeutel mit glatter Tülle von etwa 1 cm Durchmesser bereit legen, Ofen auf 160 Grad vorheizen.
2. In einer Küchenmaschine Puderzucker, gemahlene Mandeln und gemahlene gefriergetrocknete Kirschen vermischen und zu einem feinen Pulver verarbeiten. Durch ein Sieb in eine große Schüssel streuen.
3. Die Eiweiße in einer kleinen Schüssel mit ein paar Tropfen roter Lebensmittelfarbe gut vermischen und zu der gesiebten Mandel-Zucker-Kirsch-Mischung geben. Die ungefärbten Eiweiße und Salz in eine Rührschüssel geben. Beiseite stellen, bis Sie den Zuckersirup vorbereiten.
4. Den körnigen Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Mit einem Zuckerthermometer die Temperatur des Sirups überwachen. Bei 100 Grad beginnen, die Eiweiße zu schlagen, bei 120 Grad den Sirup unter stetigem Rühren über den Eischnee gießen. Die Masse weiterschlagen, bis sie leicht abgekühlt, glänzend und steif geworden ist.
5. Den Eischnee über die Mandel-Mischung geben und mit einem Gummispatel unterheben, bis die Zutaten gut verbunden sind, die Masse sämig ist und schwerreißend von Löffel tropft. Die Mischung in den Spritzbeutel füllen. Den Teig in jeweils 2,5 cm großen Kreisen auf die Backbleche spritzen, 2,5 cm Abstand zwischen den Makronen lassen.
6. Mit dem Backblech ein paar Mal auf die Tischplatte schlagen, damit eventuelle Luftblasen aus dem Teig entweichen und die Makronen gleichmäßig flach werden. 15 Minuten backen und gut auskühlen lassen, bevor Sie die Makronen vom Backblech lösen.

**MEHR REZEPTE
HIER**



Rezepte



KIRSCHMAKRONEN

MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG

Fortsetzung

MAKRONEN-FÜLLUNG

80 ml Sahne

200 g Milkschokolade, in kleinen
Stücken

4 g feingemahlene
gefriergetrocknete Kirschen

25 g ungesalzene weiche Butter

ZUBEREITUNG

1. Sahne und Schokolade in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze die Schokolade zum Schmelzen bringen. Die gefriergetrockneten Kirschen dazugeben.
2. Die Mischung in eine kleine Schüssel umfüllen, die Butter unterrühren, bis alles gut verbunden ist. Vor der Weiterverarbeitung im Kühlschrank völlig erkalten lassen.
3. Die Füllung in die Spritztüte füllen und auf einen Makronen-Keks spritzen, einen zweiten Keks darauf setzen. So mit den restlichen Makronen verfahren. Vor dem Servieren über Nacht kühl stellen.



BUDAPEST TORTE

KONTRIBUTOR | **OLIMPIA DAVIES**

BROMBEERMARMELADE

52 g Zucker

1 TL Maisstärke

2 TL Wasser

225 g Brombeeren

SCHOKOLADENTORTENBODEN

240 ml zimmertemperierte Milch

6 Eiweiß von großen Eiern

1 TL Vanille-Extrakt

2 ¼ Tassen Mehl

4 TL ungesüßtes Kokospulver

1 ¼ Tassen Zucker

4 TL Backpulver

¼ TL Salz

12 TL ungesalzene weiche Butter

ZUBEREITUNG DER BROMBEERMARMELADE

1. Zucker, Maisstärke und Wasser in einem mittelgroßen Topf vermengen und bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis die Mischung flüssig ist und der Zucker zu schmelzen beginnt.
2. Brombeeren unterrühren und köcheln lassen, bis die Brombeeren weich werden und saften. Beeren mit dem Pfannenwender zerdrücken.
3. Wenn der Brombeersaft nach ein paar Minuten eingedickt ist, Topf vom Herd nehmen. Mischung in eine Schüssel geben und kalt stellen.

ZUBEREITUNG DES TORTENBODENS

4. Ofen auf 175 Grad vorheizen und drei Backformen mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen oder mit Anti-haft-Backspray besprühen.
5. Milch, Eiweiße und Vanille in einer Schüssel verquirlen. Beiseite stellen.
6. Standmixer auf Rührfunktion stellen und Mehl, Zucker, Kokospulver und Salz auf niedriger Stufe vermischen. Mixer auf mittlere Stufe stellen und die weiche Butter löffelweise einrühren. Weiterrühren, bis die Butterstücke nur noch erbsengroß sind. Dann die Hälfte der Milch-Eiweiß-Mischung angießen und auf höchster Stufe etwa eine Minute rühren, bis die Mischung schaumig und leicht ist.
7. Den Mixer stoppen und die restliche Milch-Eiweiß-Mischung hinzugeben. Auf mittlerer Stufe unterrühren. Sollte der Teig nun ein wenig klumpig sein, nicht weiter mixen, sondern mit



BUDAPEST TORTE

Fortsetzung

VANILLECREME

300 ml Schlagsahne

2 TL Puderzucker

1 TL Vanille-Extrakt

BUTTERCREME

500 g Puderzucker

150 g weiche Butter

60 ml Milch

1 Vanilleschote

Rosa Lebensmittelfarbe

DEKORATION

frische Brombeeren

Mini-Baisers

ZUBEREITUNG

der Hand weiterrühren. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Kuchenformen verteilen und 25 Minuten backen. Eventuell schon vorher prüfen, ob der Boden fertig ist. Dazu einen Zahnstocher in den Teig stecken. Wenn kein Teig am Zahnstocher kleben bleibt, ist der Boden fertig. Die Böden auf ein Kuchengitter gleiten und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann die Böden aus den Formen lösen und vor dem Füllen und Glasieren völlig erkalten lassen.

ZUBEREITUNG DER VANILLECREME

- Sahne in den Standmixer geben und auf mittlerer Stufe so lange schlagen, bis sie fest zu werden beginnt. Geschwindigkeit reduzieren und Zucker einrieseln lassen, Vanille-Extrakt zufügen, weiterschlagen bis die Creme glatt und steif ist.

ZUBEREITUNG DER BUTTERCREME

- In den mit dem Rührhaufsatz ausgestatteten Standmixer Puderzucker, Butter und Milch geben und verrühren. Das Vanillemark hinzufügen. Weiterschlagen, bis die Masse leicht und schaumig ist.

DIE TORTE FÜLLEN

- Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Pflanzwender die Hälfte der Brombeermarmelade darauf verstreichen. Auf der Marmeladenschicht die Hälfte der Vanillecreme verteilen.
- Den zweiten Tortenboden darauf legen und erst die übrige Brombeermarmelade und dann die übrige Vanillecreme darauf verstreichen. Den dritten Boden auf die Torte legen. Die Torte rundum mit Buttercreme bestreichen und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.



BUDAPEST TORTE

Fortsetzung

ZUBEREITUNG

12. Die restliche Buttercreme auf drei kleine Schüsseln verteilen, zwei davon mit rosa Speisefarbe einfärben, eine ungefärbt lassen, sodass eine weiße und zwei unterschiedlich rosa gefärbte Buttercremes zur Hand sind.
13. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und auf einen drehbaren Untersatz stellen.
14. Mit einer Spritztüte die dunkelrosa Buttercreme um den untersten Tortenboden verteilen. Nun die hellrosa Creme um den mittleren Tortenboden verteilen. Zuletzt die weiße Creme um den obersten Tortenboden und auf den Tortendeckel geben. Einen Tortenglätter mit der langen Seite sanft gegen den Tortenrand pressen, die Torte langsam und stetig drehen, bis die Cremes zu einer einheitlichen Glasur verstrichen sind. Den Tortenglätter reinigen und Ränder und Tortendeckel glatt streichen, dabei überschüssige Glasur in Richtung Tortenmitte streichen.
15. Mit Brombeeren und Mini-Baisers dekorieren und bei Zimmertemperatur servieren.



COURTESAN

AU CHOCOLAT

KONTRIBUTOR | **OLIMPIA DAVIES**

ZUTATEN

SCHOKOLADENCREME

375 ml Milch

50 g dunkle Schokolade

3 Eigelbe

60 g Zucker

2 TL Kakaopulver

1 TL Mehl

1 TL Maisstärke

BRANDTEIG/WINDBEUTEL

60 g ungesalzene Butter

150 ml Wasser

75 g Mehl

2 Eier

**MEHR REZEPTE
HIER**



ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG DER CREME

1. In einem Topf Milch und Schokolade unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Schokolade vollkommen aufgelöst ist. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Die Milch langsam dazu gießen,iterrühren, bis alles gut verbunden ist. Die Masse zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren so lange einkochen lassen, bis sie Pudding-Konsistenz hat.
3. Dann noch eine weitere Minute unter stetigem Rühren köcheln lassen.
4. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Frischhaltefolie auf den Pudding pressen und kalt stellen.

ZUBEREITUNG DES BRANDTEIGS/ DER WINDBEUTEL

5. Ofen auf 220 Grad vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Auf das Papier Kreise mit 5 cm, 3 cm und 2 cm Durchmesser aufzeichnen.
6. In einem Topf Wasser und Butter langsam erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist, dann zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und Mehl dazugeben. Zurück auf den Herd stellen und rühren, bis aus den Zutaten ein Ball geworden ist. Weiterrühren, bis der Teig sich von den Rändern des Topfes löst. Mischung in eine Schüssel füllen und etwas erkalten lassen. Nach und nach die Eier einzeln dazugeben, darauf achten, dass jedes Ei vollkommen verrührt ist, bevor das nächste dazukommt. Wenn alle Eier eingerührt sind, die Mischung in eine Spritztüte mit großer glatter Öffnung



COURTESAN

AU CHOCOLAT

Fortsetzung

GLASUR

400 g Puderzucker

2 Eiweiß

Rosa Speisefarbe

Grüne Speisefarbe

geben. Den Teig auf die aufgezeichneten Kreise auf dem Backpapier spritzen. 10 Minuten backen, dann Hitze auf 200 Grad reduzieren und weitere 5 Minuten backen. Die kleinsten Teigteile aus dem Ofen nehmen, den Rest 10 Minuten weiterbacken.

7. Wenn alle Windbeutel gebacken sind, beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Windbeutel am Boden einritzen und die Creme in die Windbeutel spritzen.

ZUBEREITUNG DER GLASUR

8. Puderzucker mit so viel Eiweiß verrühren, bis die Mischung die gewünschte Konsistenz hat. Die Glasur sollte gießfähig, aber nicht zu flüssig sein. Die Glasur auf vier kleine Schüsseln verteilen. Eines weiß belassen, zwei mit unterschiedlichen Rosatönen und eines grün einfärben.

ZUSAMMENBAU DER KURTISANEN

9. Die großen Windbeutel in die hellrosa Glasur tauchen und auf einem Teller trocknen lassen. Die mittelgroßen Windbeutel in die grüne Glasur und die kleinsten in die dunkelrosa Glasur tunken. Die Windbeutel der Größe nach aufeinanderschichten und nach Belieben dekorieren.