Schoko-Toast-Torte

Ich wollte eine Packung Toastbrot anders verwenden, als die Toastbrot-Scheiben einfach nur im Toaster zu toasten, mit Marmelade zu bestreichen und zu essen.

Also schaute ich im Internet, ob es eine andere Verwendung z.B. für einen Kuchen gibt.

Ich stieß auf ein Rezept für einen French-Toast-Schoko-Kuchen.

Wo genau ich dieses Rezept für den Kuchen im Internet fand, weiß ich leider nicht mehr so genau.

Ich habe das Rezept zwar übernommen, aber doch eine ganze Menge abgewandelt.

Somit ist dieser Kuchen eine Abwandlung eines French-Toast-Schoko-Kuchens.

Und ich erlaube mir, diese Zubereitung eine Torte zu nennen.

Es ist zumindest eine interessante Verwendung für eine Packung Toastbrot, wenn man diese anders als gewohnt verwenden will. Und für den einen oder anderen Leser hier sicherlich ein guter Hinweis.

Mein Fazit: Ich hatte beim Lesen des Rezeptes im Internet zuerst Bedenken, ob diese Torte überhaupt gelingt. Aber ich muss sagen, Daumen hoch, die Torte gelingt sehr gut. Sie schmeckt kräftig nach Schokolade und Kakao. Man schmeckt die Toastbrotscheiben gut heraus und diese verleihen der Torte etwas Stabilität.

Die Glasur ist zwar relativ fest und stabil, sie hätte jedoch noch ein Blatt Gelatine mehr vertragen.

Und vor allem eines, diese Torte ist sehr sättigend!

[amd-zlrecipe-recipe:1072]

Saure-Sahne-Kuchen



Ich hatte drei Becher saure Sahne vorrätig. Und wollte diese in einem Kuchen verarbeiten.

Also recherchierte ich im Internet nach einem Rezept.

Ich fand jedoch immer nur Rezepte für normale Rührkuchen, die mit Schokolade als Schokoladen-Kuchen zubereitet wurden. Und in die ein Becher saure Sahne untergemischt wurde. Ich wollte jedoch alle drei Becher verwenden.

Ich stieß auch auf ein Rezept, in dem saure Sahne mit Gelatine verarbeitet wurde und diese als eine Art Guss auf einen Kuchen

obenauf gegeben wurde.

Ich habe Gelatine nicht vorrätig. Und habe auch noch nie mit ihr gearbeitet. Was nicht bedeutet, dass ich dies nicht tun will. Beim nächsten Einkauf beim Supermarkt ist der Kauf von Gelatine schon geplant.

Da ich aber vor kurzem einen American Cheesecake zubereitet habe und dieser ein großer Erfolg war, übernahm ich einfach das Rezept des American Cheesecakes mit einigen Abwandlungen.

Denn die Füllmasse des American Cheesecake war vor dem Backen derart flüssig, dass ich nie erwartet hätte, dass der Kuchen nach dem Erkalten im Kühlschrank eine derart große Festigkeit und Stabilität haben würde.

Und was mit Frischkäse funktioniert, funktioniert auch mit saurer Sahne.

Um in etwa die gleichen Gewichtsverhältnisse wie beim American Cheesecake zu erhalten, gebe ich noch einen Becher Schmand in die Füllmasse.

Und wie beim American Cheesecake ergeben Eier und Schlagsahne, also der bekannte Eierstich, und Speisestärke die gewünschte Stabilität und Festigkeit.

Zumindest ist die Füllmasse genauso flüssig wie beim American Cheesecake, was ja aber nichts zu bedeuten hat.

Ob das Experiment gelingt, kann ich noch nicht sagen, denn der Kuchen backt gerade hinter mir im Backofen.

Ich habe nur im Vergleich zum American Cheesecake den Zucker weggelassen. Denn dieser würde ja der sauren Sahne die Säure nehmen und ich würde keinen Saure-Sahne-Kuchen backen.

PS: Am darauffolgenden Tag kann ich verkünden, der Kuchen ist hervorragend gelungen und kompakt und fest.

[amd-zlrecipe-recipe:1022]

Conchiglioni mit Kürbis-Pesto

Eine meiner Lieblings-Pastasorten.

Dazu, passend zur Jahreszeit, denn es ist Kürbissaison, ein Pesto mit einem Hokkaido-Kürbis.

Ich habe für die Würze Meersalz verwendet. Außerdem Austern-Sauce.

Zugegebenerweise habe ich das Pesto merkwürdig zubereitet und auch gewürzt. Aber das Ergebnis ist gut, das Pesto und somit das ganze Gericht schmeckt gut.

Normalerweise gibt man sicherlich Crème fraîche in ein solches Pesto. Ich hatte aber noch saure Sahne vorrätig, die verbraucht werden musste, und so habe ich diese verwendet. Solange man das Pesto nicht zu sehr erhitzt, kann man diese bedenkenlos verwenden und sie flockt nicht aus.

[amd-zlrecipe-recipe:790]

Champignons-Pfanne

Hier ein einfaches Pfannen-Gericht.

Große, weiße Champignons. Durchwachsener Bauchspeck. Eingelegte Gurken. Etwas Salz und Pfeffer. Und etwas saure Sahne.

Die saure Sahne flockt, da sie nur 10 % Fett hat, erwartungsgemäß in der Pfanne etwas aus. Vielleicht sollte man hier doch zu Crème fraîche greifen, die mehr Fett hat.

[amd-zlrecipe-recipe:684]

Bandnudeln mit Spargel-Pesto

Auch dieses Mal bereite ich das erste Mal ein Pesto mit Spargeln zu. Ich habe mir Anregung bei einem Foodblog-Kollegen geholt.

Das Pesto bereite ich nach Gutdünken zu. Einfach zusätzlich etwas Schalotten, Knoblauch, Senf, saure Sahne, Parmesan, Olivenöl und Gewürze.

Da Spargel als Gemüse ja sehr viel Wasser enthält, wird dieses Pesto nach dem Pürieren sehr wässrig.

Aber es schmeckt hervorragend nach Spargel. Der Senf verleiht dem Pesto etwas Würze und eine leichte Säure.

Dazu gibt es als Beilage Bandnudeln.

Ich bereite Spargel und Pasta mit Zitronengras zu. Da man Zitronengras im Gericht nicht mitisst, sondern nur im jeweiligen Gericht mitkocht, presse ist es mit dem Messer

breit und koche es im Kochwasser mit.

[amd-zlrecipe-recipe:680]

Bandnudeln mit Avocado-Pesto

Dies ist das erste Mal, dass ich ein Avocado-Pesto zubereite. Aber es gelingt gut. Ich hatte mehrere Avocado gekauft, und kann somit einige Male ein Pesto zubereiten.

Avocados haben den Vorteil, dass man sie pikant und herzhaft oder auch süß zubereiten kann. Eben mit den unterschiedlichsten Zutaten. Und die Pestos gelingen sehr gut und schmackhaft.

Dieses Mal habe ich weitere Zutaten wie Schalotten, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan, saure Sahne, etwas Worchestershire-Sauce, Zitronen-Saft und Olivenöl hinzugegeben.

Ich erhitze das Pesto auch nicht, da ich Bedenken habe, dass sonst die saure Sahne, die ja nur 10 % Fett hat, ausflockt. Sondern ich gebe das Pesto einfach nur zur Pasta dazu und erhitze es damit.

[amd-zlrecipe-recipe:677]