Schokoladen-Tarte

Süß und schokoladig

Eine Schokoladen-Tarte bereitet man nach dem Grundrezept für eine Tarte zu.

Für Geschmack sorgt eine Tafel Schokolade, mit 85 % Kakaoanteil.

Für Süße sorgt etwas Zucker.

Die Tarte ist einfach und schnell zubereitet und gebacken.

Und sie schmeckt sehr lecker und fein.

[amd-zlrecipe-recipe:1223]

Süße Pizza

Hier habe ich eine Pizza zubereitet, klassisch mit einem frischen, leckeren Hefeteig. Aber nicht mit klassischen Zutaten. Sondern mit süßen Zutaten.

Zuunterst ein Glas Birnen-Marmelade.

Darauf ein Erdbeermus. Aus frischen Erdbeeren, die ich in der Küchenmaschine zu Mus püriere. Eine Ähnlichkeit des Mus zu einer Tomatenschicht auf einer klassischen Pizza ist natürlich gewünscht. Leider sieht man das Erbeermus unter der Schokoladenschicht nicht mehr sehr deutlich.

Darauf Pflaumenviertel. Man könnte sie auch mit Champignonsvierteln vergleichen.

Darauf Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil, die ich ebenfalls in der Küchenmaschine zerkleinere.

Als krönender Abschluss eine halbe Packung Pinienkerne, die ich mit dem Messer auf einem Arbeitsbrett kleinhacke.

Die fertig gebackene Pizza kommt natürlich über Nacht in den Kühlschrank. Denn ich möchte die Schokolade kalt und erstarrt haben. Und auch alle anderen Zutaten nicht warm essen, sondern die süße Pizza insgesamt eben kalt. Als Variante zu einem Kuchen oder einer Torte.

Die Pizza schmeckt hervorragend. Hervorherrschend ist der Obstgeschmack der Erdbeeren und Pflaumen. Die Bitterschokolade schmeckt gut und ist nicht zu dominant.

[amd-zlrecipe-recipe:1176]

Schweinegulasch in Schokoladen-Chili-Sauce mit Jasmin-Reis

Hier bereite ich das dritte Gericht in der Mikrowelle zu.

Passend zur schnellen Zubereitung in der Mikrowelle verwende ich dieses Mal für das Gulasch sowohl frisches Schweinefleisch aus dem Schweinenacken. Als auch – womit ich meine Vorräte in der Speisekammer endlich einmal aufbrauchen kann – auch zwei Dosen Gulaschsuppe.

Das Gulasch peppe ich etwas auf mit getrockneten Chilischoten und etwas Schokolade.

Dazu als Beilage zwei Packungen vorgegarter Jasmin-Reis, der in der Mikrowelle in zwei Minuten fertig ist.

[amd-zlrecipe-recipe:1142]

Schokolade-Quinoa-Kuchen

An meinem Geburtstag habe ich natürlich auch einen leckeren Kuchen gebacken.

Ich habe einen Rührkuchen zubereitet und gebacken.

Anstelle des Weizenmehls habe ich jedoch Quinoa verwendet und

es in der Getreidemühle fein gemahlen.

Und ich habe den Kuchen dann noch mit einer Tafel Bitterschokolade mit 85 % Kakao verfeinert, die ich einfach in einer Schale in der Mikrowelle geschmolzen und zum Rührteig gegeben habe.

Der Rührteig mit dem Quinoa-Mehl ist sehr kompakt und er geht auch beim Backen nicht sehr stark auf.

Somit erhält man einen sehr kompakten Kuchen, der etwas pulverig gerät, aber einen schönen Schokoladengeschmack hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1137]

Kirsch-Schokolade-Tarte

Eine Tarte nicht ganz nach dem Grundrezept, sondern mit anderem Boden.

Es stellte sich nach dem Backen und dem ersten Probieren heraus, dass der Cornflakes-Boden etwas zu dick ist für diesen Belag aus Kirschen und Schokolade.

Ein dünnerer Mürbeteig oder auch Hefeteig hätte dieses Mal besser gepasst.

Ich bilde den Boden aus kleingestampften, dunklen Cornflakes. Über diese gebe ich flüssige Butter. Und lasse den Boden in der Spring-Backform eine Stunde im Kühlschrank erkalten und erhärten.

Die Füllung bilde ich aus entkernten, halbierten Kirschen.

Und kleingehäckselter Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil.

Darüber kommt eine Eierstichmasse wie bei den normalen Tartes nach dem Grundrezept.

Die Schokolade färbt die Eierstichmasse natürlich schwarz, so dass man eine schwarze Tarte erhält.

Aber Kirschen und Schokolade passen geschmacklich gut zusammen.

Und so schmeckt diese Tarte wirklich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1122]

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]

Schokolade-Kirsch-Kuchen

Ein Rührkuchen. Mit Schokolade. Und frischen Kirschen.

Ich habe die Kirschen im letzten Jahr im Sommer geputzt, entsteint und eingefroren.

Denn dieser Kuchen war eigentlich schon lange geplant.

Da zu den Zutaten für einen normalen Rührkuchen auch die Kirschen und die Schokolade hinzukommen, gebe ich für mehr Festigkeit und Stabilität doch noch zwei zusätzliche Eier hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:1026]

Schokoladen-Pudding

Ein nach dem Grundrezept frisch zubereiteter Pudding. Dieses Mal mit Schokolade.

Dazu gibt man einfach zerkleinerte Schokolade in die heiße Milch und löst sie darin auf.

Mit Schokolade mit einem Kakao-Anteil von 85 %.

Ich frage mich eigentlich, warum man wirklich ab und zu zu dem industriell gefertigten Pudding aus der Tüte bei Discounter oder Supermarkt greift, wenn ein frischer Pudding aus frischen Zutaten so einfach zubereitet werden kann.

Und noch dazu in fünf Minuten fertig ist.

[amd-zlrecipe-recipe:984]

Vollkorn-Schokoladen-Kuchen

Seit bestimmt mehr als 10 Jahren habe ich wieder einmal einen Rührkuchen mit Vollkorn-Mehl zubereitet.

Denn ich habe ja vor kurzem meine 35 Jahre alte Getreidemühle

reaktiviert und in der Küche auf einem Regalbrett untergebracht.

Für den Kuchen habe ich Bio-Weizen gekauft, also Getreide im Ganzen und ungemahlen.

Davon habe ich 500 g Weizen in der Getreidemühle fein gemahlen.

Die Küchenmaschine zum Rühren des Rührteiges hat erwartungsgemäß sehr viel Arbeit und rührt sich fast schon heiß, denn Vollkorn-Mehl ist eben kompakter und fester als handelsübliches Weizenmehl, bei dem das Getreide eben geschält und dann erst gemahlen wird.

Also passen Sie auf Ihre Küchenmaschine auf, dass sie sich nicht überarbeitet.

Als kleine Verfeinerung des Kuchens habe ich noch eine Tafel Schokolade mit 85 % Kakaoanteil in der Küchenmaschine feingehäckselt und dann in den Rührteig mit eingerührt.

Ich habe beim Zubereiten und Backen von Rührteig in einer Backform, die ich nur einfette, schon sehr schlechte Erfahrungen gemacht. Dass der Kuchen eben nach dem Backen noch an der Kuchen-Backform festgehangen hat und Teile des Kuchens eben beim Stürzen auf ein Kuchengitter oder eine Kuchenplatte festgehangen sind.

Aus diesem Grund fette ich die Backform zuerst ein. Und dann gebe ich noch Paniermehl in die Backform und rotiere dieses ein wenig darin. Das Paniermehl bleibt an der Margarine in der Backform hängen und der Kuchen lässt sich auf diese Weise definitiv gut aus der Backform stürzen, ohne dass er hängenbleibt.

Apropos Backform, zusätzlich zur Reaktivierung der Getreidemühle habe ich auch seit sehr langer Zeit einen Rührkuchen in einer schönen Gugelhupfform gebacken. Da sieht

der Kuchen optisch doch wirklich schön aus. Im Zuge dessen, dass ich in letzter Zeit meistens Backpapier für solche Kuchen verwendet habe und man dieses eben nur in einer Kastenform verwenden kann, wird man mit der Zeit faul und verwendet weniger andere Backformen wie diese Gugelhupf-Backform.

[amd-zlrecipe-recipe:932]

Muttis Geburtstagskuchen

Und passend und meiner Mutter zu Ehren kommt hier natürlich auch noch ein Geburtstagskuchen. Na ja, es ist eher eine Tarte, denn ich arbeite mit der Füllmasse auf dem Prinzip des Eierstichs mit Eiern und Sahne.

Und nein, dieses Mal ist es kein Kuchen, den meine Mutter früher immer gebacken und mir als Kind oder Jugendlicher serviert hat. Obwohl sie jedes Wochenende einen frischen Kuchen gebacken hat, so dass die Familie jeden Sonntag einen leckeren Kuchen zum Frühstück essen konnte.

Nein, hier habe ich selbst etwas kreiert.

Als Hauptzutaten gebe ich Birnen und Bitterschokolade in die Füllmasse. Birnen und Schokolade passen geschmacklich gut zusammen. Und für etwas Süße sorgt zusätzlich noch etwas Honig.

Der Honig macht die Tarte leider doch etwas flüssig. Man bewahrt die Tarte am besten im Kühlschrank auf, da dies die Tarte ein wenig fester und stabiler macht.

Aber die Tarte hat einen herrlichen Schokoladen-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:849]

Banane-Schokolade-Tarte

Ich hatte Appetit auf einen Bananenkuchen.

Und dachte sofort daran, dass Bananen gut mit Schokolade zu kombinieren sind. Und ich hatte noch eine Tafel Bitterschokolade im Küchenschrank vorrätig.

Also, einfach schnell eine Tarte gebacken. Für den heutigen Sonntag.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:835]

Schokoladen-Pudding mit Ananas-Kompott

Schokolade und Ananas passen geschmacklich gut zusammen.

Also habe ich zu diesem Schokoladen-Pudding, ein industriell gefertigtes Produkt, ein leckeres Ananas-Kompott zubereitet.

Ich schneide die halbe Ananas in kleine Würfel, gebe sie mir etwas Zucker in eine Schüssel und lasse sie über Nacht im Kühlschrank etwas Flüssigkeit ziehen. Dann wird sie mit dem Pürierstab fein püriert, aber nicht zu fein, damit noch kleine Ananas-Stückchen im Kompott vorhanden sind.

Mit dieser Beigabe zum Pudding kann man also auch aus einem Convenience-Produkt etwas sehr leckeres zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:800]

Schokoladen-Pudding mit Ahorn-Sirup

Nochmals ein industriell gefertigter Pudding.

Verfeinert mit Ahorn-Sirup.

[amd-zlrecipe-recipe:785]

Schokoladen-Pudding mit

Himbeeren

Erneut ein industriell gefertigter Pudding, diesmal mit Schokoladen-Geschmack.

Dazu eine Beigabe aus Himbeeren, die ich mit etwas Zucker über Nacht im Kühlschrank auch etwas Flüssigkeit ziehen lasse.

[amd-zlrecipe-recipe:769]

Bananen-Schokolade-Tarte

Heute zu Pfingsten präsentiere ich eine Art Schokoladen-Flecken-Tarte. So sieht sie nämlich nach dem Backen aus.

Ein fruchtige Obst-Tarte. Diesmal mit Bananen.

Aber ein etwas abgeändertes Rezept zu der bisherigen Zubereitung einer Bananen-Tarte.

Ich hatte gerade einige Müsli-Riegel der Sorte „Schoko-Banane“ gegessen und stellte fest, dass diese beiden Produkte gut zueinander passen. Warum also auch nicht eine Tarte mit diesen Produkten zubereiten?

Ich gebe somit die Bananenstücke nicht in die Füllmasse und vermische diese gut.

Sondern ich verteile zuerst die Bananenstücke auf dem Mürbeteig-Boden in der Spring-Backform.

Man übrigens durchaus auch überreife Bananen verwenden und so noch verwerten.

Dann gebe ich eine Tafel Bitter-Schokolade, die ich in der Küchenmaschine kleingeraspelt habe, direkt über die Bananenstücke. Und erst dann fülle ich die Füllmasse oben auf und backe dann diese Tarte.

Nach dem Backen und Abkühlen zieht ein schöner Bananen-Duft durch die Küche.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:708]

Oster-Pudding

Ein erstes Präsent für Ostern am kommenden Wochenende.

Unter anderem aus einer Packung mit gefüllten, kleinen Oster-Eiern. 300 g.

Wie es sich für ein mit den unterschiedlichsten Produkten gefülltes Oster-Nest gehört, habe ich auch hier wieder einige unterschiedliche Zutaten gewählt.

Das Ausgangs-Produkt ist ein handelsüblicher Vanille-Pudding aus der Tüte. Nicht der Rede wert.

Aber ich verwende für den Pudding nur 400 ml Milch, die restlichen 100 ml ersetze ich durch Ananassaft.

Desweiteren gebe ich die erwähnten Oster-Eier hinzu, die ich einerseits im Wasserbad schmelze und dann unter die Pudding-Masse rühre. Und andererseits gewährt mir die verwendete Schokolade auch, dass der Pudding fest wird beim Erkalten, denn die Schokolade im Pudding wird ja beim Erkalten hart.

Es kann mit somit nicht das passieren, was mir beim letzten

zubereiteten Dessert passiert ist, dem Vanille-Pudding mit Cognac, dass die Pudding-Masse beim Erkalten nicht erhärtete, sondern ich nur eine Cremespeise erhielt.

Allerdings wird der Pudding doch nicht ganz so fest beim Erkalten, wie erwartet.

Zusätzlich gebe ich, passend zu Schokolade und Vanille-Geschmack, eine kleingeschnittene Banane hinzu.

Fertig ist ein leckeres Dessert.

Es ist schon erstaunlich, was man mit einem industriell gefertigten Produkt mit den richtigen Zutaten so zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:650]