

JEFF OBERWEIS

---

E I S

---

PERFEKTION  
AUS LEIDENSCHAFT



FASZINATION  
**PATISSERIE**

★★★

→ 7

DIE DREI SÄULEN DER  
PERFEKTEN  
**EISHERSTELLUNG**

SÜSSKRAFT

→ 10

TROCKENSUBSTANZ

→ 10

FETT

→ 11

DIE WICHTIGSTEN  
**ZUTATEN**

ZUCKER

→ 12

EIER

→ 15

MILCH UND SAHNE

→ 15

FRÜCHTE

→ 18

SCHOKOLADE

→ 20

LUFT

→ 26

DIE RICHTIGE  
**AUSRÜSTUNG**

→ 26

**SORBET**

DER ERFRISCHENDE  
FRUCHTGESCHMACK

→ 29

**SAHNE  
EIS**

DER CREMIGE  
SAHNEGESCHMACK

→ 67

VANILLEEIS

→ 68

SCHOKOLADENEIS

→ 73

NOCH MEHR  
SAHNEEIS

→ 85

EISPARFAIT  
**UND**  
EISMOUSSE

LEICHT UND LUFTIG

→ 105

**MILCHSHAKES**

EIS ZUM TRINKEN

→ 114

**EIS  
BECHER**

DER POKAL  
FÜR DIE BESTEN

→ 117

**DEKORATION  
UND GEBÄCK**

DAS PERFEKTE FINALE

→ 118

**EIS  
TORTEN**

DIE KRÖNUNG DER  
EISKUNST

→ 149

**REZEPTREGISTER**

→ 165

FASZINATION

# PATISSERIE



Wenn kleine Kinder gefragt werden, was sie einmal werden möchten, ist die Auswahl meist auf wenige Berufe reduziert, und ich denke, das ist in allen Ländern so. Rennfahrer, Lokomotivführer, Astronaut oder Fußballspieler stehen bei Jungen hoch im Kurs, kleine Mädchen favorisieren Prinzessin, Tierärztin, Balletttänzerin oder Model. Der Beruf des Patissiers taucht in der kindlichen Auflistung so gut wie nie auf. Das ist eigentlich verwunderlich, denn alle Kinder bekommen große staunende und vor allem verlangende Augen, wenn sie Schokolade, Eis oder zu Torten aufgetürmte Süßigkeiten sehen. Und Kuchen backen ist nicht nur eine seit Generationen beliebte Sandkastenbeschäftigung, sondern hat auch in viele Kinderlieder und Reime Eingang gefunden. Kein Kindergeburtstag ohne Kuchen oder Torte und nichts mögen Kinder mehr, als in der Vorweihnachtszeit zusammen mit der Mutter Plätzchen zu backen, dabei mit beiden Händen Teig zu kneten und als Belohnung die Schüsseln mit dem Finger auszulecken. Was aber wird nach den Jahren des Erwachsenwerdens aus den kleinen Zuckerbäckern? In den allermeisten Fällen eben keine Patissiers, Konditoren oder Bäcker.

## MEIN WEG IN DIE SÜSSE WELT

Meine Geschichte als Patissier war nicht vorgezeichnet, und das, obwohl meine Eltern seit 1964 eine kleine Patisserie in Limpertsberg betrieben. Ihre beiden Söhne, mein Bruder Tom und ich, wuchsen also inmitten von Schokolade, Eis, Kuchen und Süßigkeiten auf. Das klingt für viele sicher nach einer traumhaften Kindheit, doch die vom Vater in mühevoller Handarbeit hergestellten Produkte waren in erster Linie für die Kundschaft bestimmt. Naschen war erlaubt, aber nur unter den strengen Augen der Eltern.

Mitte der 1960er-Jahre herrschte in Luxemburg und in ganz Europa Aufbruchstimmung und meine Eltern hatten

alle Hände voll zu tun. Bei aller Arbeit nahmen sie sich Zeit für uns, und heute blicken mein Bruder und ich auf eine glückliche Kindheit zurück, die uns geprägt und die uns am Ende auch die Liebe zum Beruf ermöglicht hat. Oft genug gibt es gerade in unserer Zeit den Generationenbruch, Söhne und Töchter gehen einen anderen Weg als den von den Eltern gewünschten in das Familienunternehmen. Denn der Wunsch, Traditionen weiterzuführen und das elterliche Unternehmen zu übernehmen, zu sichern und auszubauen, steht manchmal der Selbstverwirklichung, aber auch der Umsetzung von Talenten im Wege. Noch vor zwei Generationen war der Einstieg in das elterliche Unternehmen mehr als eine Erwartungshaltung. Es war eine fast unumstößliche Verpflichtung. Dass dem heute nicht mehr so ist, dient am Ende beiden Seiten. Denn wo die Liebe zum Beruf fehlt, wo die Arbeit



## DIE DREI SÄULEN DER

PERFEKTEN

## EISHERSTELLUNG

## SÜSSKRAFT

Viele Produkte, die bei der Herstellung von Eis verwendet werden, haben das Potenzial, dem Eis Süße zu geben. Dies gilt für Milch und Sahne, für Schokolade und auch für Früchte. Besonders aber gilt es für die unterschiedlichen Zuckersorten, die wir in den Rezepten nutzen. Die Süße der Zutaten unterscheidet sich. Damit wir eine Orientierung bekommen und einschätzen können, wie sich

die Zutaten auf den Geschmack auswirken, können wir den Produkten jeweils eine Süßkraft zuordnen. Sie wird immer in Relation zum weißen Haushaltszucker (Saccharose) gemessen. Die Süßkraft von Saccharose wird auf 1 festgelegt. Hat ein Produkt weniger Süßkraft, liegt dieser Wert unter 1, hat es mehr, so liegt der Wert darüber. Genaue Angaben finden Sie auf den folgenden Seiten.

## FOLGENDE REGELN SIND FÜR DIE HERSTELLUNG VON EIS IMMER ZU BEACHTEN:

- ➔ Bei der Herstellung von Sorbets sollte der Wert für die Süßkraft pro 100 Gramm aller Zutaten zwischen 25 und 33 liegen.
- ➔ Bei der Herstellung von Sahneeis sollte der Wert für die Süßkraft pro 100 Gramm aller Zutaten zwischen 16 und 23 liegen.

## TROCKENMASSE (TROCKENSUBSTANZ)

Jede Zutat, aus der wir ein gutes Eis herstellen, enthält einen bestimmten Anteil an Wasser. Für die Konsistenz und den Geschmack der fertigen Eiscreme ist es wichtig, das Verhältnis von Wasser zu den anderen Bestandteilen nicht dem Zufall zu überlassen, sondern genau festzulegen. Zu diesem Zweck bestimmen wir nicht den Wassergehalt, sondern einen genaueren Wert: den Anteil an

Trockenmasse in Prozent. Diese Trockenmasse eines Lebensmittels ist der Anteil an Masse, der übrig bleibt, wenn man dem Produkt vollständig das Wasser entzieht. Den Begriff Trockenmasse kennen wir aus der Angabe des Fettgehaltes von Käse. Da Käse im Laufe der Lagerung trockener wird, wird er leichter. Dadurch steigt der Anteil des Fettes im Verhältnis zum Gesamtgewicht, ohne dass

die absolute Menge an Fett tatsächlich zunimmt. An diesem Beispiel sehen wir, dass das Verhältnis zur Trockenmasse immer eine stabilere und dadurch genauere Angabe ist.

Außerdem berechnen wir die Süßkraft der Zutaten immer anhand der Trockensubstanz. Diese Angabe ist daher sehr wichtig und in all unseren Rezepten ausgerechnet und dargestellt.

## FOLGENDE REGELN SIND FÜR HERSTELLUNG VON EIS IMMER ZU BEACHTEN:

- ➔ Bei der Herstellung von Sorbet sollte die Summe der Gesamttrockensubstanz aller Zutaten zwischen 31 % und 33 % der Gesamtmenge aller Zutaten liegen.
- ➔ Die Summe der Trockensubstanz aller Milchprodukte im Sahneeis sollte unter 10 % der Gesamtmenge aller Zutaten liegen.
- ➔ Bei der Herstellung von Sahneeis sollte die Summe der Gesamttrockensubstanz aller Zutaten zwischen 37 % und 43 % der Gesamtmenge aller Zutaten liegen.

## FETT

Sahneeis muss einen bestimmten Anteil an Fett enthalten. Es unterstützt den Geschmack der Eiscreme, denn es bindet die Aromen und setzt sie wieder frei, sobald wir das Eis essen. Besonders gut geeignet hierfür ist das MilCHFett, denn es schmilzt bei Körpertemperatur, d. h. sobald das Eis unsere Zunge berührt - perfekt! Das MilCHFett in unseren Eisrezepten erhalten wir aus den Zutaten Milch und Sahne.

Wir nutzen aber auch andere Fette in unseren Rezepten, die als natürliche Bestandteile in anderen Zutaten enthalten sind. Dies sind im Unterschied zu MilCHFett keine tierischen, sondern pflanzliche Fette. Zu diesen Fetten zählen Kakaobutter (das natürliche Fett in der Schokolade), Nussöl, Pistazienöl, Mandelöl (die natürlichen Fette in diesen Nüssen). Auch diesen Fetten muss in der Rezeptkalkulation Rechnung getragen werden.

## FOLGENDE REGELN SIND FÜR HERSTELLUNG VON EIS IMMER ZU BEACHTEN:

- ➔ Bei der Herstellung von Sahneeis sollte der Anteil an Fett nicht höher sein als 12 % der Gesamtmenge aller Zutaten.
- ➔ Die Summe aus Fettgehalt aller Zutaten und Trockensubstanz aller Milchprodukte sollte zwischen 16 % und 22 % liegen



## EIER

Eigelbe enthalten einen hohen Anteil Lecithin. Dieses unterstützt das Emulgieren (Vermischen) von Fetten und Wasser. Ei ist somit ein wichtiger natürlicher Emulgator in der Eisherstellung. In meinen Rezepten verwende ich Eigelb. Eigelbe haben einen Fettgehalt von 35%. Das ist ein hoher Anteil, der in den Berechnungen für den Fettanteil eines Rezepts berücksichtigt werden muss. Nach

vielen Versuchen habe ich festgestellt, dass 7 % Eigelb als Emulgator im Eis genügen. Mehr Eigelb bringt nur mehr Eigengeschmack und eventuell im Vanilleeis etwas mehr gelbe Farbe. Meine Rezepte enthalten immer nur die nötigen 7 % Eigelb und darüber hinaus Sahne, um dem Eis ausreichend Fett zu geben. Sahne schmeckt besser und bringt noch die Süße der Laktose mit in das Eis.

## MILCH UND SAHNE

In ein gutes Sahneeis gehört ein entsprechender Anteil an Milch oder Sahne. Das Milchfett aus diesen Produkten gibt dem Eis eine angenehme Konsistenz und unterstützt das Aroma. Ist der Anteil von Fett in einem Sahneeis jedoch zu hoch, so wird das Eis fest. Ich verwende in meinen Rezepten Milch mit einem hohen Fettanteil. In Luxemburg und Frankreich ist Milch mit einem Fettanteil von über 3,5 % gängig, in Deutschland weniger häufig zu finden. In den Rezepten dieses Buches ist daher immer Milch mit einem Fettgehalt von 3,5 % verwendet worden. Milch besteht zu einem großen Teil aus Wasser. Entzieht man der Milch oder der Sahne das Wasser, so bleibt die Trockenmasse. In ihr stecken der Fettanteil und die

Milch trockenmasse und damit auch die Süße, die Milchprodukte dem Eis zusätzlich verleihen können. Laktose macht 50 % der Milch trockenmasse aus. Laktose hat eine Süßkraft von 0,16 (siehe Abschnitt über die »Süßkraft«). Sowohl der Anteil an Fett als auch die Süßkraft von Laktose werden in unseren Rezepten berücksichtigt. Ein höherer Anteil an Trockensubstanz aller Milchprodukte im Rezept verleiht dem Eis eine bessere Struktur. Durch die Zugabe von Milchpulver mit 1% Fett können wir diesen Anteil steigern, ohne den Fettanteil zu erhöhen. Ist der Anteil von Fett in einem Sahneeis zu hoch, so wird das Eis fest. Zu viel Wasser bei nicht genug Trockensubstanz lässt das Eis schnell Eiskristalle bilden.

## MILCHPULVER

Milchpulver erhöht die Trockensubstanz der Milchprodukte und damit der Gesamttrockensubstanz ohne Fettzugabe. Es bindet das Wasser, trägt in Verbindung der Milchfette zu einem besseren Emulgieren bei und stellt dadurch das Gerüst eines homogenen Eises dar. Die Trockensubstanz von Milch, Sahne und Milchpulver zusammen sollten jedoch 10 % der Gesamtmenge aller Zutaten im Rezept nicht überschreiten. Eine zu hohe Zugabe von

fettarmem, aber sehr laktosehaltigem Milchpulver macht das Eis nach dem Gefrieren und der Lagerung sandig.

Milchpulver bzw. Trockenmilchpulver ist eine Milch trockenmasse, die hergestellt wird, indem der Milch das Wasser entzogen wird. Das Pulver enthält jedoch noch immer einen kleinen Anteil Feuchtigkeit, daher besteht es nicht zu 100 % aus Trockenmasse, sondern nur zu 97 %.

# SORBET VON SCHWARZER JOHANNISBEERE MIT ORANGE

UND SO GEHTS!

500 g Johannisbeeren  
213 g Zucker  
132 g Orangensaft, frisch gepresst  
50 g Glukosepulver  
25 g Dextrose  
25 g Invertzucker

Pürieren Sie die Johannisbeeren und streichen Sie sie durch ein Sieb. Wiegen Sie 480 g des Pürees ab und mischen Sie dies mit 48 g Zucker. Rühren Sie den frisch gepressten Orangensaft unter.

Erwärmen Sie 275 g Wasser mit den übrigen 165 g Zucker auf 30 °C. Fügen Sie Glukosepulver, Dextrose und Invertzucker hinzu und erhitzen Sie die Mischung auf 85 °C. Lassen Sie sie nicht kochen.

Sobald die Zuckermischung etwas abgekühlt ist, rühren Sie sie unter das Fruchtmark. Lassen Sie das Fruchtpüree vollständig abkühlen und gefrieren Sie es dann in Ihrer Eismaschine.

## SORBET VON SCHWARZER JOHANNISBEERE MIT ORANGE

	Gewicht	Anteil am Gesamtgewicht	Trockensubstanz	Süßkraft
Johannisbeerpüree (Cassis)	480 g	40 %	72 g	90
Zucker für das Fruchtpüree (10 %)	48 g	4 %	48 g	48
Orangensaft pur	132 g	11 %	13,2 g	16,5
Wasser	275 g	22,92 %		
Zucker	165 g	13,75 %	165 g	165
Glukosepulver	50 g	4,17 %	47,5 g	25
Dextrose	25 g	2,08 %	23 g	18,75
Invertzucker	25 g	2,08 %	19,5 g	31,25
Gesamtmenge	1200 g	100 %	388,2 g	394,5
Anteil an der Gesamtmenge			32,35 %	
Süßkraft pro 100 g				32,88
Idealwerte			31-33 %	25-33



# MANGOSORBET

Die für das Eis verwendeten Früchte sollten tatsächlich richtig reif sein. Gerade bei der Mango ist der Unterschied im Aroma zwischen unreifen und reifen Früchten eklatant. Am liebsten mag ich israelische Mangos, sie sind faserarm und super im Geschmack.

UND SO  
GEHTS!

2 reife Mangos (jeweils ca. 550 g)  
202 g Zucker  
75 g Glukosepulver

Schälen Sie die Mangos und entfernen Sie den Stein. Würfeln Sie das Fruchtfleisch und pürieren Sie es. Geben Sie das Püree durch ein Sieb, wiegen Sie 720 g ab und süßen Sie das Püree mit 72 g Zucker.

Erwärmen Sie 203 g Wasser mit 130 g Zucker auf 30 °C. Geben Sie das Glukosepulver hinzu und erhitzen Sie die Zuckerlösung auf 85 °C (nicht kochen!). Lassen Sie den Sirup etwas abkühlen und mischen Sie ihn mit dem Fruchtpüree. Lassen Sie die Fruchtmasse vollständig kalt werden und gefrieren Sie das Eis dann in Ihrer Eismaschine.

## MANGOSORBET

	Gewicht	Anteil am Gesamtgewicht	Trockensubstanz	Süßkraft
Mangopüree	720 g	60 %	108 g	135
Zucker für Mangopüree (10 %)	72 g	6 %	72 g	72
Wasser	203 g	16,92 %		
Zucker	130 g	10,83 %	130 g	130
Glukosepulver	75 g	6,25 %	71,25 g	37,50
<b>Gesamtmenge</b>	<b>1200 g</b>	<b>100 %</b>	<b>381,25 g</b>	<b>374,50</b>
Anteil an der Gesamtmenge			31,77 %	
Süßkraft pro 100 g				31,21
Idealwerte			31-33 %	25-33



# SCHOKOLADENEIS

Die Herstellung von Schokoladeneis stellt uns vor eine kleine Herausforderung, denn Schokolade enthält einen großen Anteil an natürlichem Fett, die Kakaobutter. Der Fettgehalt im Eis sollte jedoch nicht mehr als 12 % betragen, um ein zu hartes Eis zu verhindern. Es ist wichtig, den tatsächlichen Fettgehalt der Schokolade zu kennen. Der Fettgehalt unterscheidet sich je nach Schokolade. Ich habe in meinen Rezepten Schokoladen verwendet, deren genaue Zusammensetzung ich kenne. Sie finden die Angaben in der Tabelle auf Seite 25. Zudem sind sie in den Zutaten noch einmal konkret aufgeführt. Achten Sie sehr genau auf die Temperaturen, wenn Sie mit Schokolade und vor allem auch, wenn Sie mit Ei arbeiten. Beide Lebensmittel reagieren sensibel auf das Erhitzen und Abkühlen. Nehmen Sie sich Zeit und seien Sie nicht ungeduldig. Der Aufwand lohnt sich. → Die folgenden Rezepte für Schokoladeneis sind jeweils in zwei Varianten aufgeführt. So haben Sie selbst die Möglichkeit, sich für Ihren Favoriten zu entscheiden.



DAS AUSGEWOGENE

Die erste Variante enthält jeweils Invertzucker und Milchpulver. Diese beiden Bestandteile ergeben ein schönes Eis, rund im Geschmack und mit langem Schmelz. Der Invertzucker dient als Weichmacher, das Milchpulver mit 1 % Fett bindet das Wasser und trägt in Verbindung mit den anderen Milchfetten zum besseren Emulgieren bei – die Grundlage für ein homogenes Eis.



DAS FRISCHE

Ohne Milchpulver und Invertzucker schmecken alle Rezepte etwas frischer, aber sie sind weniger homogen und abgerundet im Geschmack.

Persönlich bevorzuge ich die erste Variante. Aber Variante zwei ist eine sehr gute Alternative, wenn Sie auf Invertzucker und Milchpulver verzichten möchten.



In den Rezepten habe ich Schokoladen mit einem unterschiedlich hohen Anteil an Kakao verwendet. Sie können an den entsprechenden Angaben für das Aroma in der Schokolade erkennen, dass ein hoher Prozentsatz an Kakao in der Schokolade nicht unbedingt mehr Aroma bedeutet.



# PFIRSICHBECHER

VANILLEEIS • PFIRSICHPÜREE ODER PFIRSICHLIKÖR • HIMBEEREN • PFIRSICHSORBET • SCHOKOLADENDEKORATION

## 2

EISBECHER

UND SO  
GEHTS!

2 KUGELN VANILLEEIS

Rezept siehe Seite 68

4 KUGELN PFIRSICHSORBET

Rezept siehe Seite 62

4 CL PFIRSICHLIKÖR

ALTERNATIV:

PFIRSICHPÜREE

1 Pfirsich | 10 g Zucker

Schälen und entsteinen Sie den Pfirsich, pürieren Sie das Fruchtfleisch des Pfirsichs zusammen mit dem Zucker.

HIMBEEREN

ca. 100 g Himbeeren pro Becher

EISBECHER

Lassen Sie das Pfirsichpüree oder den Pfirsichlikör auf den Glasboden laufen. Geben Sie eine Kugel Pfirsicheis auf das Püree/den Likör und streuen Sie einige Früchte auf das Eis. Geben Sie dann eine Kugel Vanilleeis und eine Kugel Pfirsicheis hinzu und streuen Sie die übrigen Früchte auf das Eis. Dazu passt Schokoladendekor.



# EIS TORTEN

Vor einigen Jahren hatte ich die Idee, Eistorten herzustellen. Sie lassen sich leicht in Portionen schneiden. Der Einsatz verschiedener Knusperböden unter dem Eis gibt diesen Desserts zusätzlichen Biss und variiert den Geschmack. Das Eis schmeckt am besten, wenn es nicht ganz kalt ist. Die Herstellung der Eistorten braucht jedoch Zeit, Arbeitsplanung und Erfahrung. Möchten Sie diese Kreationen zu Hause ausprobieren, sollten Sie Folgendes beachten:

**Das Eis** Entweder verarbeiten Sie das in den Rezepten vorkommende Eis nach der Herstellung sofort, d. h., Sie geben es direkt nach dem Gefrieren in der Eismaschine in die entsprechende Form. Oder Sie entnehmen das Eis aus dem Tiefkühler und lockern es nach ca. 10 min mit dem Rührlöffel langsam auf. So können Sie die Eismasse dann in die richtige Form bringen oder mit dem Spritzbeutel dressieren (dekorativ aufspritzen).

**Tortenböden und Dekor** Für die Tortenböden und die Schokoladendekors sollten Sie am besten am Vortag mit den Vorbereitungen anfangen. Die Eiskugeln auf den Torten stelle ich gerne mit einem länglichen Portionierer her. In Luxemburg nennen wir diese Form »Quenelle«.

**Mit Eisarbeiten** Eis schmilzt schnell. Zur Eisverarbeitung arbeitet man am besten in der Nähe der Tiefkühltruhe. Lassen Sie sich bei der Herstellung der Torten ausreichend Zeit, um die Böden kalt werden und alle Schichten der Torten zwischendurch immer wieder richtiggefrieren zu lassen. Unsere Knusperböden benötigen ca. eine Viertelstunde, eine Eisschicht etwa eine Stunde, um wieder richtig kalt zu werden.

**Für die Form** Zur Herstellung benutzen wir Innoxringe von 2,5 cm Höhe, 9,5 cm Breite und 26,5 cm Länge. Sie können aber auch runde Formen wählen (für unsere Rezeptmenge ca. 22 cm Ø).



# SCHWARZWALDEISTORTE

SCHOKOLADENBISKUIT • SCHOKOLADENEIS • VANILLEEIS • KIRSCHPARFAIT • EINGELEGTE KIRSCHEN

## 2

TORTEN

1 RUNDER TORTENRING

(ø 22 cm)

UND SO  
GEHTS!

### WEICHER SCHOKOLADENBISKUIT SPEZIELL FÜR EIS

140 g Mandeln ohne Haut | 190 g Zucker | 25 g Kakaopulver | 23 g Wasser | 23 g Milch | 125 g Eiweiß (aus ca. 4 Eiern)

Hacken Sie die Mandeln grob und mahlen Sie sie mit 125 g Zucker in einem Mixer. Geben Sie die Mischung durch ein Sieb. Rühren Sie Wasser und Milch unter den Mandelzucker. Schlagen Sie das Eiweiß auf und geben Sie 65 g Zucker dabei nach und nach während des Schlagens hinzu. Heben Sie das Eiweiß unter die Mandelmasse. Zeichnen Sie auf ein Backpapier zwei Kreise in der Größe Ihrer runden Backform (reicht der Platz nicht, können Sie zwei halbe Kreise an den Rand zeichnen und zwei Hälften später zu einem Boden zusammenlegen). Legen Sie das Papier umgekehrt auf das Backblech und streichen Sie die Kreise mit Teig aus. Backen Sie die Böden 10 min bei 180 °C. Legen Sie die abgekühlten Böden in das Gefrierfach.

### EINGELEGTE KIRSCHEN

Legen Sie 25 Schattenmorellen über Nacht in Kirschwasser ein.

### KIRSCHPARFAIT

75 g Zucker | 50 g Wasser | 60 g Eigelb (aus ca. 3 Eiern) | 345 g Sahne | 45 g Kirschwasser

Schlagen Sie die Sahne auf. Bringen Sie Zucker und Wasser zum Kochen, lassen Sie den Sirup etwas abkühlen und geben Sie unter ständigem Rühren die Eigelbe hinzu. Erhitzen Sie die Masse wieder, ohne dass sie kocht, und ziehen Sie dann die Creme »zur Rose ab«. Lassen Sie sie nicht kochen, das Eigelb darf nicht gerinnen. Schlagen Sie die Creme dann direkt mit dem elektrischen Schneebesen auf und heben Sie die Sahne unter. Geben Sie zum Schluss das Kirschwasser hinzu.

600 g Schokoladeneis (s. Rezept Seite 70)

600 g Vanilleeis (s. Rezept Seite 68)

Kakaopulver für die Dekoration

### SO ENTSTEHT DIE TORTE

Streichen Sie das Schokoladeneis auf den ersten Boden und lassen Sie die Eisschicht kalt werden. Streichen Sie das Kirschparfait auf die Eisschicht. Legen Sie einige Kirschen zur Seite und lassen Sie die übrigen in das Parfait einsinken. Legen Sie den zweiten Boden auf und bestreichen Sie diesen mit Vanilleeis. Dekorieren Sie die Torte zum Abschluss mit Kirschen und Kakaopulver.



# ZIGARRENRÖLLCHEN

UND SO  
GEHTS!

90 g Butter  
90 g Puderzucker  
90 g Eiweiß (aus ca. 3 Eiern)  
90 g Mehl

Schmelzen Sie die Butter, geben Sie den Zucker hinzu. Rühren Sie das Mehl ein und verrühren Sie es mit dem Eiweiß zu einer homogenen Masse.

Fetten Sie das Backblech leicht mit Öl ein und setzen Sie in regelmäßigen Abständen Punkte von ca. 10 g auf das Blech. Backen Sie den Teig bei 200 °C im Ofen, bis er an den Rändern braun wird.

Lösen Sie den Teig mit der Palette vom Blech und drehen Sie ihn vorsichtig um einen dünnen Stab (z. B. Griff vom Kochlöffel) zur Zigarre und drücken Sie sie fest. Vorsicht: Verbrennen Sie sich nicht die Finger. Streifen Sie die Zigarren jeweils ab und lassen Sie sie auskühlen.



# KOKOSNUSSPLÄTZCHEN

SCHNELL GEMACHT

UND SO  
GEHTS!

ca. 25 Stück

75 g Kokosraspeln  
10 g Butter  
70 g Zucker  
60 g Ei (ca. 1 Ei)

Heizen Sie den Ofen auf 160 °C vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

Erwärmen Sie die Butter leicht, damit sie flüssig wird. Verrühren Sie die Butter mit Zucker und Kokosraspeln. Rühren Sie dann das Ei ein.

Geben Sie die Mischung in einen Spritzbeutel, spritzen Sie sie in kleinen Portionen auf das Papier und drücken Sie diese mit der Gabel flach. Es sollten flache Scheiben von ca. 8 cm Durchmesser entstehen. Backen Sie die Plätzchen bei 160 °C 10 min.

# SCHOKOLADENDEKORS

SCHNELL GEMACHT

Eine schnelle Möglichkeit Schokoladendekors selbst herzustellen, ohne die geschmolzene Schokolade temperieren zu müssen, ist folgende: Stellen Sie ein Backblech oder eine Metallplatte in den Tiefkühler. (Für mehrere Dekors brauchen Sie am besten zwei Bleche oder mehr). Schmelzen Sie die Schokolade und lassen Sie sie etwas kalt werden.

## ZWEI MÖGLICHKEITEN FÜR DEKORS

Füllen Sie die Schokolade in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle und spritzen Sie kleine Gitter auf das gefrorene Blech. Sie können das Gespritzte gleich mit einer Palette entfernen und aufbewahren.

Streichen Sie schnell mit einem Pinsel oder einer Palette ein bisschen Schokolade sehr dünn aufs Blech. Schneiden Sie dünne Streifen und ziehen Sie diese gleich mit dem Messer vom gefrorenen Blech ab. Sie können nun die Schokostreifen oder Spiralen formen.

# REZEPTREGISTER

## SORBETS

Ananas → 37, 126, 133  
 Apfel 50  
 Aprikose 34  
 Birne 49  
 Champagner 38  
 Erdbeere → 30, 45, 94, 138  
 Granny Smith 50  
 Grapefruit → 61, 146  
 Himbeere → 42, 45, 157  
 Johannisbeere, schwarze 41  
 Mandarine, Mango mit Vanille 54  
 Mango 53  
 Mango-Mandarine mit Vanille 54  
 Maracuja → 33, 133  
 Melone 57  
 Milkschokolade 65  
 Orange → 58, 129, 146  
 Pampelmuse → 61, 146  
 Passionsfrucht → 33, 133  
 Pfirsich → 62, 142  
 Rote Früchte → 45, 126, 142  
 Schwarze Johannisbeere mit Orange 41  
 Walderdbeere 45  
 Zitrone → 46, 126, 146

## SAHNEEIS

Banane mit Rum → 99, 134  
 Cassataeis 145  
 Erdbeere → 94, 154  
 Framboisin → 100, 157  
 Himbeere mit weißer Schokolade 100  
 Karamell, Vanille mit → 125, 141  
 Kokos → 96, 133  
 Minze 89  
 Mokka → 92, 122  
 Pistazie 90  
 Pralinone mit karamellisierten Mandeln  
 → 86, 141  
 Rum, Banane mit 99  
 Schokolade 73–83, 125, 134, 137, 138,  
 158, 161  
 • Extra Bitter mit 61 % Kakao 74–75  
 • Manjari mit 64 % Kakao 76–77  
 • Guanaja mit 70 % Kakao 78–79  
 • Extra Noir mit 53 % Kakao 80–81  
 • Trinidad Oberweis mit 68 % Kakao 82–83  
 Sahneeis 95  
 Schokolade, weiße 100, 103  
 Stracciatella → 70, 158  
 Vanille 68–71, 25, 129, 130, 134, 137,  
 138, 141, 142, 145, 150, 154, 157,  
 158, 161, 162  
 • das Cremige → 68  
 • das Süße → 69  
 Vanilleeis mit Karamell → 125, 141, 145  
 Weiße Schokolade 100, 103

---

**PARFAIT**


---

Himbeere 113  
 Kirsch 161  
 Maracuja → 110, 153  
 Mokka → 109, 162  
 Passionsfrucht → 110, 153  
 Vanille 106

---

**MILCHSHAKES**


---

Banane 114  
 Cookie 114  
 Erdbeere 114  
 Macha – grüner Tee 114  
 Schokolade 114  
 Vanille 114

---

**EISBECHER**


---

**Americana** 125  
 Vanilleeis, Schokoladeneis, Vanilleeis mit Karamell, Karamellsauce, Schokoladensauce, Schokoladencookies

**Banana Split** 134  
 Bananeneis mit Rum, Schokoladeneis, Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce, Sahne

**Campari Orange** 146  
 Orangensorbet, Zitronensorbet, Grapefruitsorbet, Orangengranité, Orangensaft, Campari, frische Johannisbeeren

**Cassata** 145  
 Cassataeis, Vanilleeis mit Karamell, gesalzene Karamellsauce, Sahne, kandierte Früchte

**Dame Blanche** 130  
 Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne

**Eiskaffee** 122  
 Mokkaeis, Kalter Kaffee, Sahne

**Erdbeerbecher** 138  
 Erdbeersorbet, Vanilleeis, Erdbeercoulis, Erdbeeren, Sahne

**Exotique** 133  
 Kokoseis, Passionsfruchtsorbet, Ananassorbet, Ananas, Exotischer Karamell, Sahne

**Früchtebecher** 126  
 Ananassorbet, Sorbet von roten Früchten, Zitronensorbet, Himbeercoulis, Sahne, frische Beeren

**Pfirsichbecher** 142  
 Vanilleeis, Pfirsichsorbet, Pfirsichpüree oder Pfirsichlikör, Himbeeren

**Pralinone** 141  
 Vanilleeis mit Karamell, Pralinoneeis, karamellisierte Nüsse, Karamellsauce, Sahne

**Schwarzwaldbecher** 137  
 Vanilleeis, Schokoladeneis, Kirschcoulis, Schokoladensauce, eingelegte Kirschen, Sorbet von roten Früchten

**Vanille-Orangen-Becher** 129  
 Orangensorbet, Vanilleeis, Orangensaft, Orangengranité, kandierte Orangen

---

**EISTORTEN**


---

**Apfel-Tarte Tatin, gefroren** 150  
 Knuspriger Blätterteigboden, Vanilleeis, Tarte Tatin

**Cappuccino-Eistorte** 162  
 Knuspriger Giandujaboden, Vanilleeis, Mokkaparfait, Crème Baileys, Meringue Italienne

**Dame Blanche-Eistorte** 158  
 Knuspriger Mandelnussnougatboden, Stracciatellaeis, Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoladensauce

**Framboisin-Eistorte** 157  
 Knuspriger Mandelnussnougatboden mit Reiscrispies, Framboisin, Vanilleeis, Himbeersorbet, Baiser

**Schwarzwaldeistorte** 161  
 Schokoladenbiskuit, Schokoladeneis, Vanilleeis, Kirschparfait mit Sauerkirschen

**Sorbet-Eistorte** 153  
 Knuspriger Mandelnussnougatboden, geeistes Fruchtmousse Maracuja, verschiedene Sorbets

**Vacherin traditionell** 154  
 Meringueboden, Meringuelöffel, Vanilleeis, Erdbeersahneis

---

**TORTENBÖDEN**


---

**Blätterteigboden** 150  
**Giandujaboden** 162  
**Mandelnussnougatboden** 158  
**Mandelnussnougatboden mit Kokosraspeln** → 153

**Mandelnussnougatboden mit Himbeere-flocken** → 157  
**Meringueboden** 154  
**Schokoladenbiskuit** 161

---

**DEKORATION UND GEBÄCK**


---

**Baiser** 154  
**Kokosnussplätzchen** 121  
**Mandeltuiles** 119  
**Meringue** 154  
**Sablé** 118  
**Schokoladencookies** 114, → 119, 125  
**Schokoladendekor** 121  
**Schokoladenringe** 162  
**Zigarrenröllchen** 120

---

**SAUCEN, CREMES, COULIS, KARAMELL, KROKANT**


---

**Crème Baileys** 162  
**Erdbeercoulis** 138  
**Exotischer Karamell** 133  
**Gesalzene Karamellsauce** 145  
**Himbeercoulis** 126  
**Karamell, exotischer** 87, 134  
**Karamellisierte Mandeln** 141  
**Karamellisierte Nüsse** 141  
**Karamellsauce** → 125, 141  
**Karamellsauce, gesalzen** 145  
**Kirschcoulis** 137  
**Mandeln, karamellisiert** 87, 141  
**Meringue Italienne** 163  
**Nougatcreme** 86, 153  
**Nüsse, karamellisiert** 141  
**Orangengranité** → 129, 146  
**Pfirsichpüree** 142  
**Pistazienkrokant** 91  
**Schokoladensauce** → 130, 125, 135, 137, 158