Dessert

Ein Dessert (auch Nachspeise, Nachtisch) ist eine meist süße („Süßspeise“), kalte oder warme Speise, die in der europäischen Küche üblicherweise bei einem mehrgängigen Menü nach dem Hauptgericht und ggf. der Käseplatte gereicht wird.

Grießflammerie



Zutaten: 500 ml. Milch, 50gr. Hartweizengrieß, 1 Pack. Vanillezucker, 2 EL Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, Zitronen- oder Orangenabrieb nach geschmack

Zubereitung: Die Milch aufkochen. Grieß trocken hinein streuen und kräftig rühren. Grieß 3 - 4 Minuten bei Stufe 1 garen. Wenn er gar ist, den Grieß von der Flamme nehmen. Zucker und Vanillezucker zugeben. Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem fertigen Flammeri legieren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter das Grießflammeri heben. Alles in eine Schüssel füllen und kalt stellen.

Kommentar: Sehr gut mit einer Fruchtsoße und oder frischen Früchten mit Maraschino.

Historie:

Panna Cotta



Panna cotta (italienisch „gekochte Sahne“) ist ein puddingartiges italienisches Dessert, das aus Rahm bzw. Schlagsahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird.

Zutaten:

Zubereitung: Rezept kommt noch

Kommentar: Sehr gut mit einer Fruchtsoße

Historie:

Bayrisch Creme

ist eine Creme aus Milch, Eigelb, Zucker und Schlagsahne, die mit Gelatine gebunden und im Normalfall mit Vanille aromatisiert wird. Sie dient oft zur Zubereitung von einer BasisCreme für andere Creme´s Beispiel der Charlotte russe, Schokoladencreme, Mokkacreme, Nusscreme und diverse andere Dessert´s.

Zutaten: für 4 Pers.
4 Blatt Gelatine
100 g Zucker
1 Vanilleschote
¼ Liter Milch
¼ Liter süße Sahne
4 Eier

Zubereitung: Zuerst wird die Blatt Gelatine in ein Gefäß mit kaltem Wasser zum Einweichen gelegt. Die Gelatineblätter müssen dazu vollständig mit Wasser bedeckt sein. Während die Gelatine weicht, werden die Eier in Eiweiß und Eigelb getrennt. Das Eiweiß wird für dieses Gericht nicht benötigt und kommt in den Kühlschrank. Die Eidotter werden zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel aus Edelstahl, die sich für das spätere Wasserbad eignet, solange geschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine schaumige Masse entstanden ist.

Nun wird in einem separaten Gefäß die Sahne steif geschlagen und beiseitegestellt.
Dann wird die Vanilleschote der Länge nach aufgeschnitten und das Mark wird in die Milch gekratzt. Die leere Schote wird ebenfalls in die Milch gelegt und die Milch wird auf dem Herd kurz erwärmt, aber nicht gekocht.
Aus der heißen Milch wird die Vanilleschote wieder entfernt. Nun wird die Milch zur Eigelb-Zuckermasse gegossen und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen solange geschlagen, bis eine Creme entstanden ist.

Die Gelatine wird aus dem Wasser genommen, ausgedrückt und in der heißen Creme aufgelöst.

Um die Creme zu kühlen, wird sie über einem weiteren Wasserbad, das mit kaltem Wasser und den Eiswürfeln zubereitet wurde, erneut geschlagen. Es wird solange gerührt, bis sich feststellen lässt, dass die Masse leicht anzieht. Das ist der Beginn des Gelierprozesses. In die kühl gerührte Masse wird die geschlagene Sahne vorsichtig untergehoben und die bayrisch Creme wird entweder in eine große Schüssel gefüllt, oder auf kleine Gläser verteilt.

Kommentar:

Historie: 23.12.16,

Start/Home

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/dessert:start?rev=1482523337

Last update: **25.03.2022 18:16**