

Desserts

MARTIN KINTRUP



Sweet Dreams – die süße Seite des Lebens

Manch einer greift bei Vorspeise und Hauptgericht nur zögerlich zu, um beim Dessert noch richtig zuschlagen zu können. Kein Wunder, denn egal, ob krönendes Finale eines gelungenen Menüs oder kleines Highlight im Alltag – mit Desserts wird das Leben etwas süßer! **Fruchtig, cremig, leicht, luftig, heiß oder eiskalt ...** ein Dessert kann so vieles sein, denn die Auswahl reicht von himmlischen Obstsalaten, über verlockende Eiscremes und verführerische Puddings bis hin zu unwiderstehlichen Mehlspeisenklassikern.

Für alle Naschkatzen, Leckermäuler und Süßschnäbel haben wir eine bunte Auswahl an zeitlosen Klassikern und deren modernen Interpretationen sowie kreativen Neuschöpfungen zusammengestellt. Zusätzlich geben wir Ihnen das nötige Rüstzeug für die Dessertküche mit auf den Weg – die wichtigsten Grundtechniken, einen Überblick zur Warenkunde und Tipps und Tricks zum Dekorieren und Verzieren. **Mit verständlich beschriebenen** und einfach umzusetzenden Rezepten ist »La dolce Vita« jetzt auch für Kochanfänger ganz nah.

Darum ran an die Schüsseln ...

... und süße Träume werden wahr!

Und damit alles sicher gelingt, finden Sie auch in diesem Buch die 10 GU-Erfolgstipps - einfach umblättern! Sollten Sie weiteren Rat zum Thema benötigen, helfen Ihnen unsere Experten gerne weiter. [≥](#)

Dessertbasics – das gehört in den Vorrat

Ohne **Zucker** geht in der Dessertküche gar nichts. Neben einfachem Kristallzucker sind feiner Backzucker, brauner Zucker und Puderzucker wichtige Zutaten. Da sie nahezu unbegrenzt haltbar sind, sollten stets alle vorrätig sein. Flüssige Alternativen sind Honig, Ahornsirup oder Agavendicksaft, aber auch verschiedene Fruchtdicksäfte.

Milchprodukte wie Milch, Sahne und Quark sind die Basis von Puddings, Cremes und Eis. Zum Aufbewahren gehören sie in den Kühlschrank und sind nur begrenzt haltbar, insbesondere wenn sie geöffnet sind. Clevere Ergänzungen sind Joghurt, Crème fraîche, Frischkäse und Mascarpone.

Eier machen Mousse luftig, Eis cremig und sind auch für Crêpes und Gebäck obligatorisch. Verwenden Sie stets frische Eier, wenn möglich in Bio-Qualität. Das gilt besonders bei Desserts, in denen die Eier roh bleiben. Kaufen Sie möglichst kleine Mengen, achten Sie auf das Verfallsdatum und bewahren Sie die Eier immer im Kühlschrank auf.



Mehl, Grieß und **Speisestärke** finden in Puddings, Mehlspeisen und Gebäck Verwendung und sind lange haltbar. Ebenfalls in den Vorrat gehören Kakaopulver, Kuvertüre, gemahlene Mandeln und Haselnüsse sowie Kokosflocken. Nugat, Krokant, Marzipan und Rosinen ergänzen den Grundvorrat (Bild 1).

Das typische **Dessertgewürz** ist die Vanille. Kaufen Sie am besten ganze Schoten. Gute Alternativen sind Bourbon-Vanillezucker mit echter Vanille und Pulver aus dem Bioladen. Auch Zimt spielt in der Dessertküche eine wichtige Rolle. Zur Herstellung wird die getrocknete Rinde des Ceylon-Zimtbaums zermahlen. Achten Sie darauf, dass nicht der billigere Cassia-Zimt verwendet wird, da dieser eventuell gesundheitsschädlich ist. Weitere Ergänzungen sind Ingwerpulver, gemahlener Kardamom und Sternanis.



Obst gehört zu den saisonalen Produkten und sollte möglichst frisch nach Bedarf und Jahreszeit gekauft werden. Manche Sorten, z. B. Beeren, lassen sich auch tiefgekühlt gut verwenden (Bild 2). Mit ein paar Konserven und einer Auswahl an Trockenobst sind Sie auf alle Eventualitäten eingerichtet.



Spirituosen wie Rum, Sherry und nach Belieben Liköre wie Amaretto oder Orangenlikör sowie verschiedene Obstbrände geben hervorragendes Aroma und sind das i-Tüpfelchen in jedem Vorratsschrank (Bild 3). Wer südländische Originale liebt, benötigt zusätzlich Marsala, Vin Santo und einen feinen Port.

Cleverer Helfer für die Dessertküche

Mixen und zerkleinern Zum Steifschlagen von Sahne und Eiweiß ist ein Handrührgerät unerlässlich. Nur sehr Ausdauernde greifen dafür zum Schneebesen. Gebraucht wird er trotzdem, z. B. zum Unterheben von Eischnee und Sahne unter Creme oder Teig. Früchtepürieren klappt am besten mit einem Stabmixer. Ist er stabil, kann er auch Nüsse und Mandeln zerkleinern. Sonst lieber einen Blitzhacker oder die Küchenmaschine verwenden.



Rühren und frieren Für Eisfans lohnt sich die Anschaffung einer Eismaschine (Bild 1). Durch permanentes Rühren sorgt sie dafür, dass sich keine großen Eiskristalle bilden und das Eis schön cremig wird. Es gibt Modelle mit und ohne Kompressor. Solche mit sind zwar etwas teurer, verfügen aber über ein eigenes Kühlaggregat und müssen nicht über 24 Stunden im Tiefkühlfach vorgekühlt werden. So wird auch die spontane Eisproduktion möglich.

Messen und wiegen Leckere Desserts gelingen nur, wenn man präzise arbeitet. Küchenwaage und Messbecher sind

dazu unerlässlich – denn nur wenn die Mengen genau stimmen, passt auch die Konsistenz.



Specials Pinsel, Palette, Teigspatel und Zestenreißer (Bild 2) gehören unbedingt zur Dessertausstattung. Zum Bestäuben mit Puderzucker ist ein Einhandsieb der Klassiker. Ein Gasbrenner zaubert blitzschnell eine richtig knusprige Karamellkruste auf Crème brûlée. Spritzbeutel mit unterschiedlichen Tüllen machen Sie im Handumdrehen zum Deko-Weltmeister. Verfügen Sie obendrein über einen Schlagkessel aus Edelstahl zum Aufschlagen von warmen Eiercremes, zum Schmelzen von Kuvertüre und zum Kaltrühren von luftiger Mousse, haben Sie alles, was das Pâtissier-Herz begehrt.



Formen Für Cupcakes brauchen Sie Muffinförmchen oder Silikonbackformen in verschiedenen Formen und Größen (Bild 3). Es gibt mittlerweile eine große Auswahl, mit deren Hilfe Sie unterschiedlichste Dekorräume umsetzen können. Crumble, Cobbler, Tiramisu und Co. gelingen am besten in Auflaufformen oder kleinen Portionsförmchen. Soufflés und kleine Küchlein finden in ofenfesten Portionsförmchen aus Keramik oder Glas das passende Behältnis. Ein luftiges Parfait ist in einer Kastenkuchenform bestens aufgehoben. Mit ein wenig Improvisationstalent und Fantasie werden aber auch Espressotassen, Kaffeebecher und Einmachgläser zu ausgefallenen Fassungen für Ihre Dessertkreationen.

So gelingen luftige Desserts

Mit ein wenig Know-how gelingen schokoladige Desserts, luftige Cremes und sahniges Eis im Handumdrehen. Hier die wichtigsten Handgriffe.



Zum Schmelzen von **Schokolade und Kuvertüre** benötigen Sie ein heißes Wasserbad. Dazu einen Topf bis knapp zur Hälfte mit Wasser füllen und zum Sieden bringen. Das Wasser soll nicht kochen! Geben Sie die grob gehackte Schokolade oder Kuvertüre in eine passende Schale und

stellen Sie diese so in den Topf, dass sie nicht kippen kann und kein Wasser zur Schokolade gelangt. Lassen Sie die Schokolade unter Rühren schmelzen.



Auch zur Herstellung von **Eiercremes** wird ein heißes Wasserbad benötigt. Da sie wenig Hitze vertragen, werden die Cremes nicht im, sondern über dem Wasserbad in 8-10 Minuten schaumig geschlagen. Der Schüsselboden darf das siedende Wasser nicht berühren, sonst flockt die Creme aus.

Lauwarme Cremes werden zur Weiterverarbeitung kalt geschlagen. Dafür die Rührschüssel in eine große mit Wasser und Eiswürfeln gefüllte Schüssel hängen und 6-8 Minuten bis zum Erkalten rühren.

Die richtige Konsistenz bekommen viele Cremes erst durch die Verwendung von **Gelatine**. Zum Gelieren von 500 ml Flüssigkeit benötigt man 6-8 Gelatineblätter. Die Blätter werden zunächst einzeln für 5 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und in 2-3 EL mäßig heißer (Gelatine löst sich ab 40°) Flüssigkeit unter Rühren aufgelöst. Dann die flüssige Gelatine zur Creme geben, im

Eisbad kalt rühren und zum Gelieren in den Kühlschrank stellen.