

Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche 2016»

Studentendessert dekoriert

Dessert von Renato Hauser
(für eine Springform von 24-26cm)

Tortenboden

- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zucker
- 3 EL gemahlene Mandeln
- 125 g Butter, kalt

In eine Teigschüssel Mehl, Salz, Zucker und Mandeln geben und mischen. Kalte Butter in Stücke schneiden, beifügen und von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben und zu einem Teig zusammenfügen, jedoch nicht kneten. Im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.

Den Teig auf den Springformboden legen und mit einem Wallholz auswallen. Den Boden mit einer Gabel einstechen.

Den Tortenboden im vorgeheizten Ofen in der Mitte bei 200°C ca. 20 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen, auf eine Tortenplatte legen und mit einem Formenring anschliessen.

Rote Schicht

- 300 g rote Johannisbeeren
- 4 EL Zucker
- 2 Blatt Gelatine

Die Johannisbeeren mit dem Zucker mischen und in einer Pfanne ca. 5 Min. kochen lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Mit dem Pürierstab die Johannisbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Nochmals zurück in die Pfanne geben, erhitzen und die gut ausgedrückten Gelatineblätter unterrühren, nicht mehr kochen. Das Püree sofort auf den vorbereiteten Tortenboden geben und auskühlen lassen.

Schokolade Mousse

- 100 g dunkle Schokolade
 - 30 g Butter
 - 0.5 dl Milch
 - 5 Blatt Gelatine
 - 2 Eigelb
 - 2 EL Zucker
 - 1 TL Zimt
 - 2 dl Vollrahm, geschlagen
 - 2 Eiweiss
 - 1 Prise Salz
-
- Granatapfel
 - Physalis

Schokolade, Butter und Milch in einer Pfanne unter häufigem Rühren bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann ausdrücken und in die heisse Schokolade geben, nicht mehr kochen.

Eigelb, Zucker und Zimt in einer Teigschüssel mit der Küchenmaschine schaumig schlagen, bis eine helle, cremartige Masse entstanden ist. Unter ständigem Rühren die Schokolade beigegeben. Den steif geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen. Die steifgeschlagenen Eiweiss mit dem Salz sorgfältig unter die Schokolademasse ziehen. Die Masse auf die rote Johannisbeerenschicht geben und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Servieren

Aus der Torte Würfel schneiden mit einer Kantenlänge von ca. 5 cm. In der Mitte des Tellers anrichten und mit Granatapfelkernen und Physalis dekorieren.