
Kreativ Krimi

NACHSPEISEN - MORD IN DER TOSKANA?



Panna Cotta

Zutaten für 6 Personen:

- 500 ml Sahne
- 80 g Zucker
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 4 Blatt Gelatine
- 3 Orangen (filetiert)
- frische Minze zum Garnieren



Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Sahne mit Zucker und Vanillemark aufkochen, vom Herd nehmen.
3. Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. In Förmchen gießen, abgedeckt mind. 6 Std. kaltstellen (am besten über Nacht).
4. Orangen filetieren, kurz vor dem Servieren mit Panna Cotta anrichten, Minze dekorativ darüberlegen.



Zitronen-Tarte

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Ricotta
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Bio-Zitrone (Saft + Abrieb)
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Rolle Mürbeteig (Kühlregal)
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Mürbeteig in eine gefettete Tarteform legen, Rand andrücken.
2. Ricotta, Zucker, Vanillezucker, Eier, Zitronensaft und -abrieb zu einer glatten Masse verrühren.
3. Füllung auf den Teig geben, glattstreichen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 35–40 Min. goldgelb backen.
5. Auskühlen lassen, vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Tiramisu

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 3 frische Eier (getrennt)
- 100 g Zucker
- 200 ml starker Espresso (abgekühlt)
- 2 EL Amaretto (optional)
- 200 g Löffelbiskuits
- Kakaopulver zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Mascarpone unterrühren.
2. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
3. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Espresso mit Amaretto mischen. Löffelbiskuits kurz eintauchen (nicht durchweichen!) und in einer Form auslegen.
5. Mascarponecreme darüber verteilen.
6. Schichten wiederholen, mit Creme abschließen.
7. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
8. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



Pochierte Birne

Zutaten für 6 Personen:

- 6 feste Birnen (z. B. Abate Fetel)
- 750 ml trockener Rotwein
- 200 ml Wasser
- 180 g Zucker
- 1 Vanilleschote (oder 1 TL Vanillepaste)
- 1 Zimtstange
- 2–3 Streifen Bio-Orangenschale (optional)
- 40 g Pistazien (gehackt)

Zubereitung:

1. Rotwein, Wasser, Zucker, Zimt, ausgeschabte Vanilleschote + Mark und Orangenschale aufkochen.
2. Birnen schälen (Stiel dranlassen), Boden glatt abschneiden.
3. In den Sud legen und bei kleiner Hitze 20–30 Min. garen, bis sie weich sind.
4. Birnen herausnehmen, Sud sirupartig einkochen.
5. Birnen mit dem Sirup übergießen, mit gehackten Pistazien bestreuen. Warm oder kalt servieren.

