

## **Ananasspeise**

1 Pck. Vanillepudding, 1 Dose Ananasstücke, 2 B. Sahne, 1 Pck. Sahnesteif

Die Dose Ananas abseihen und den Saft auffangen. Aus dem Saft den Vanillepudding (ohne Zucker) kochen, etwas abkühlen lassen und die Ananasstücke unterrühren. Dann ganz auskühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und unter die Ananasmasse ziehen. Mit gerösteten Mandeln verzieren und einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

## **Apfel-Tiramisu**

250 g Mascarpone, 250 g Schmand, 2 P. Vanillinz.

Löffelbiskuits mit Calvados (Berentzen Apfel) tränken, abwechselnd mit 1 Glas Apfelmus und der Creme bestreichen und mit Kakao bestreuen.

50 g Butter, 50 g Zucker und 200 g Mandelblättchen in der Pfanne karamellisieren und auf dem Tiramisu verteilen.

## **Halbgefr. Rumcreme mit Sauerkirsch-Himbeer-Sauce**

### **Creme:**

6 Eigelb, 90 g Puderzucker und 2 P. Vanillinz. sehr schaumig rühren und 70 ml Jamaica-Rum dazugeben. ½ l Sahne steif geschlagene Sahne unterheben und in einer Metallschüssel 3-4 Stunden in die Gefriertruhe stellen; nicht ganz fest werden lassen.

### **Sauce:**

500 g TK-Himbeeren durch ein Sieb streichen, mit 1 EL Puderzucker und 1 P. Vanillinz. verrühren. Am Schluss 1 Glas Sauerkirschen dazugeben und kalt stellen. Vor dem Servieren die Creme mit einem Eisproportionierer etc. auf kalte Desserteller geben und mit der Sauce übergießen.

## **Heiße Zwetschgen**

### **Am Vortag:**

500 g Zucker, 4 EL Gelierzucker und 3 kg Zwetschgen vermengen 0,7 Glühwein erhitzen (nicht kochen!) und über die Zwetschgen gießen. In Schraubgläser je 1/2 Stange Zimt geben, mit heißen Zwetschgen füllen und fest verschließen.

## **Panna Cotta**

400 g Sahne mit 2 Vanillezucker und 1 EL Zucker aufkochen und etwas abkühlen lassen. 2 Blatt eingeweichte Gelatine einrühren und in Förmchen gießen und über Nacht in Kühlschrank stellen. Sauerliche Soße (Sauerkirsche, Himbeere oder Kiwi) dazu reichen!

## **Pina-Colada-Creme**

500 g Ananas aus der Dose (keine frische!!)  
2 Eier, 175 g Zucker, 2 P. Vanillinz., 250 g Frischkäse,  
750 g Speisequark (20%), 2 Limetten o. Zitronen, 4 EL Kokosraspel,  
100 ml Kokosnusslikör, 11 Blatt Gelatine, 250 g Schlagsahne,

Ananas abtropfen lassen und pürieren, Gelatine einweichen, Eier mit Zucker cremig schlagen, Frischkäse, Quark, Schale von einer und Saft der beiden Limetten, Kokosraspel, Likör und Ananaspüree miteinander verrühren, dann Eimasse unterheben, Gelatine unterrühren und im Kühlschrank ca. 15 Min. angelieren lassen, dann steif geschlagene Sahne unterheben und in einer Schüssel über Nacht fest werden lassen. Verzieren mit 3 EL Kokos-Chips, ohne Fett geröstet.

## **Rote Grütze**

400 ml Kirschnektar mit dem Saft von ½ Zitrone und 3 EL Zucker zum Kochen bringen. 100 ml Kirschnektar mit 2 EL Speisestärke vermischen und in die Mischung einrühren. 700 g gefrorene Früchte dazugeben und umrühren.

## **Tiramisu**

6 kühle Eier trennen.

Das Eiweiß mit ca. 3 EL Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit 2 EL Zucker verrühren und unter 500 g Mascarpone/Sahnequark ziehen. Danach das Eiweiß unterheben. 2 Tassen Espresso mit 1 Glas Amaretto/Grappa/Cognac mischen und 1 Päck. Löffelbiskuits kurz mit der ungezuckerten Seite darin eintauchen und mit der gezuckerten Seite nach unten in eine Form legen, mit der Creme bestreichen, mit Kakao bestäuben usw.

Vor dem Servieren einige Stunden zugedeckt im Kühlschrank kühl stellen.

## **Tiramisu (ohne Eier)**

200 g Löffelbiskuits, 1 Tasse starker Espresso, 4 Schnapsgläser Kaffee-, Kirsch- oder Orangenlikör, 2 Becher Sahne, 3 P. Sahnesteif, 75 g feiner Zucker, 1 TL Zimt, Mark von 1 Vanilleschote, 200 g Sahnequark

Löffelbiskuits nebeneinander auf ein Backblech legen und mit Espresso und Likör beträufeln. Sahne kurz anschlagen, dann mit Sahnefestiger, Zucker, Zimt und Vanillemark steif schlagen, Mascarpone oder Sahnequark unterheben.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine eckige Schüssel geben, mit Hälfte der Creme bedecken, restl. Löffelbiskuits und restl. Creme darüber geben und über Nacht in Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen!

## Walnuss-Parfait auf Pflaumen-Amaretto-Spiegel

### Zutaten:

#### Für das Walnuss-Parfait

150 g Walnüsse  
1 EL Honig  
1 EL Rohrzucker  
300 g Schlagsahne  
5 Eigelb  
120 g Puderzucker  
3 EL Walnusslikör  
2 EL Nussmus  
1 Msp. Vanille  
1 Prise Salz

#### Für den Pflaumen-Amaretto-Spiegel

500 g Pflaumen  
2 EL Pflaumensaft  
50 g Puderzucker  
2 EL Amaretto

#### Für die Garnierung

200 g Schlagsahne  
1 Tüte Vanillezucker  
6 Amarettini  
1 Stiel Zitronenmelisse



[Bild vergrößern](#)

Walnüsse von Schwiegervaters Walnusbaum bilden die Grundlage für Barbaras Dessert.

### Zubereitung des Walnuss-Parfaits:

Die Walnüsse bei mäßiger Hitze rösten und anschließen in Zucker und Honig karamellisieren. Danach sechs ganze Walnüsse zur Seite legen und die restlichen Nüsse grob hacken. 300 g Schlagsahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Das Eigelb mit dem Puderzucker auf dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend in kaltem Wasser schnell kalt schlagen.

Den Walnusslikör, das Nussmus, die Vanille und das Salz in die Eimasse geben und mit der geschlagenen Sahne vorsichtig verrühren.

Die Parfaitmasse in Förmchen füllen und ca. 12 Stunden gefrieren. Die zurückgehaltenen Walnüsse nach ca. 1 Stunde auf das Parfait geben.

#### **Zubereitung des Pflaumen-Amaretto-Spiegels:**

Die Pflaumen pürieren und durch ein Sieb streichen.

Anschließend mit Puderzucker und Amaretto verrühren. Je nach Konsistenz mit dem aufgefangenen Pflaumensaft verdünnen.

#### **Zubereitung der Garnitur:**

Die Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

#### **Anrichten:**

Auf den Tellern Pflaumenspiegel anfertigen, das Parfait in die Tellermitte geben, mit Sahnetupfen verzieren und mit Amarettini und Zitronenmelisseblättchen garnieren.