

Reinigen

Reinigen Sie die Metallformen und Auslösehilfen vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie sie danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

Maronen-Käsekuchen mit Kaki-Mus

Für 4 Stück | Zubereitungszeit: 40 Min. | Kühlzeit: 3 Stunden

Sie benötigen: 4 Vorspeisen-/Dessertformen, Backpapier

Zutaten

Für Füllung und Kaki-Mus:

125 g gegarte, geschälte Maronen
(Esskastanien, vakuumverpackt)
1 vollreife Kaki

Für den Boden:

10 Vollkorn-Butterkekse
45 g Butter

Für die Frischkäsecreme:

1/3 Vanilleschote
1 1/2 EL Puderzucker
100 g Frischkäse
Saft von 1/2 Zitrone
150 g Schlagsahne
Optional: 1 Päckchen Vanillezucker

Für den Kekskrokant:

5 Vollkorn-Butterkekse
3 EL Zucker
40 g Butter
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Für den Boden die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Teigrolle mittelfein zerkrümeln. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümel in einer Schüssel vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die Vorspeisen-/Dessertformen auf einen Bogen Backpapier stellen, die Masse einfüllen und glattstreichen.
2. Für den Krokant die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Teigrolle mittelfein zerkrümeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, vom Herd nehmen, die Butter einrühren und schmelzen lassen. Kekskrümel und Salz unterrühren. Die Masse etwa 1 cm hoch auf Backpapier verstreichen und auskühlen lassen.
3. Für die Frischkäsecreme die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Das Vanillemark mit Puderzucker, Frischkäse und Zitronensaft (und optional mit dem Vanillezucker) verrühren. Die Sahne mit dem Schneebesen oder Handrührgerät (mittlere Stufe) etwa 2 Minuten steif schlagen und mit einem Teigschaber (nicht mit dem Schneebesen!) unter die Frischkäsecreme heben. Die Maronen fein hacken und ebenfalls unter die Frischkäsecreme mischen. Die Creme kalt stellen.
4. Die Kaki mit einem Stabmixer pürieren.
5. Je ein Viertel der Frischkäse-Maronen-Creme in die Formen auf die Keksböden füllen und glatt streichen.
6. Das Kakipüree darauf verteilen und ebenfalls glatt streichen.
7. Den Krokant in kleine Stücke brechen und auf das Kakipüree legen.
8. Die Törtchen abgedeckt mindestens 3 Stunden kühl stellen.
9. Die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen und aus den Formen lösen. Dafür den Auslösehilfe unter heißem Wasser erwärmen und die Törtchen aus der Form drücken. Die gekühlten Maronen-Käsekuchen auf vier Teller setzen und sofort servieren.

Rezept: Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2025 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Forellentartar

Für 4 Stück | Zubereitungszeit: 20 Min. | pro Stück: 231 kcal

Sie benötigen:

1 Vorspeisen-/Dessertformen

Zutaten

1/2 Salatgurke	1 TL Meerrettich aus dem Glas
1/2 Bd. Lauchzwiebel	weißer Pfeffer
1/2 Bd. Dill	Salz
250 g geräuchertes Forellenfilet	200 g Schwarzbrot
2 TL Zitronensaft	(oder 6 Scheiben)
3 EL Sauerrahm	

Zubereitung

1. Salatgurke waschen, schälen, halbieren, die Kerne mithilfe eines Teelöffels entfernen und in etwa 5 mm kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Dill abbrausen, trockenschleudern, von den groben Stielen befreien und fein hacken. Das Forellenfilet grob hacken.
2. Zitronensaft mit Sauerrahm, Meerrettich und 2/3 des Dills verrühren. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Gehacktes Forellenfilet, Lauchzwiebeln und Gurkenstücke unterheben.
3. Aus den Brotscheiben mithilfe einer Vorspeisen-/Dessertform 4 sternförmige Stücke ausschneiden. Die Vorspeisen-/Dessertform über die sternförmigen Scheiben stülpen und die Forellenmasse einfüllen. Leicht andrücken und die Vorspeisen-/Dessertform mit Hilfe der Auslösehilfe vorsichtig abziehen. Übrig gebliebenes Schwarzbrot zerbröseln und zusammen mit dem restlichen Dill als Garnitur auf die Forellenmasse geben.