



KUCHEN OHNE BACKEN - HIMBEER-PUDDINGCREME

SCHNITTEN

Boden:

ca. 400 g (30-35 Stück) Biskotten (am besten die dicken z.B Marke Savoiaridi)

300 ml Fruchtsaft (z.B Apfel, Orange, Birne,...)

ein paar Tropfen Rumaroma

Creme:

900 ml Milch

200 g Zucker

3 Pkg Vanillepuddingpulver

1 Vanilleschote

250 g Butter (1 Würfel) auf Zimmertemp.

Himbeerglasur:

600 g gefr. Himbeeren

1 Pkg Pulvergelatine (ich verwende Instant)

3 EL Zucker

Sahneschicht:

500 ml Schlagobers/Sahne und 4 TL San Apart

oder 2 Pkg Sahnesteif

oder 500 ml Konditorcreme/pflanzliche Sahne (z.B Guma oder Rama Cremefine)



Zubereitung:

- Nehmt zunächst die Butter aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemp. annehmen kann und auch die Himbeeren, die etwas auftauen sollten.
- Bereitet den Pudding vor. Öffnet die Vanilleschote, nehmt das Mark heraus und gebt es in eine Schüssel. Fügt den Zucker hinzu und vermischt das Mark gründlich mit dem Zucker, damit keine Klümpchen bleiben.
- Fügt 300 ml von der Milch und 3 Packungen Puddingpulver hinzu und verrührt die Zutaten. Die restliche Milch aufkochen. Sobald die Milch kocht, unter Rühren die Vanillepuddingmischung einrinnen lassen.
- Wenn die Masse langsam fester wird, den Herd ausschalten und so lange rühren, bis der Pudding eine Konsistenz hat wie im Video. Eine Schicht Klarsichtfolie über den Pudding geben, so dass diese den Pudding berührt und auskühlen lassen.
- Für den Boden vermischt ihr den Fruchtsaft mit ein paar Tropfen Rumaroma. Stellt die Biskotten und eine Form bereit (meine hatte diese Größe: 37x25x7 cm). Jede Biskotte wendet ihr kurz im Saft und schichtet sie dicht nebeneinander in die Form.
- Die zimmerwarme Butter mit dem Mixer auf höchster Stufe cremig rühren und dann löffelweise den erkalteten Pudding einrühren. Nehmt euch Zeit für diesen Schritt, denn so wird die Creme glänzend und es bleiben keine Butterstückchen.
- Sobald die Biskottenschicht komplett ist, Creme so eben wie nur möglich darüber verteilen und kühl stellen.
- Schlagsahne 1 min lang mit dem Mixer auf höchster Stufe schlagen und danach San Apart oder Sahnesteif einrieseln lassen. Die Sahnecreme über der Puddingcreme verteilen, Kuchen wieder kühl stellen.
- Die Himbeeren zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Danach fein pürieren und durch ein Sieb streichen (das erfordert etwas Geduld aber es lohnt sich). In den so entstandenen noch warmen Himbeersaft, die Pulvergelatine portionsweise einrühren. Darauf achten, dass keine Klumpen bleiben. Die Masse etwas auskühlen lassen und vorsichtig über der Sahne verteilen.
- Nicht glattstreichen, sondern lediglich durch ein Hin- und Herbewegen der Form verteilen. Für mindestens 2 Stunden kühl stellen und genießen.



KOLAČ BEZ PEČENJA - KREMASTE KOCKE SA PRELJEVOM OD MALINA

Za dno:

ca. 400 g (30-35 kom.) piškota (najbolje debele piškote, npr. marka Savoirdi)
300 ml voćnog soka (z.B jabuka, narandža, kruška,...)
nekoliko kapi rumarome

Krema:

900 ml mlijeka
200 g šećera
3 pak pudinga od vanilije
1 mahuna od vanilije
250 g maslaca (1 kocka) na sobnoj temp.

Prejev od malina:

600 g zamrznutih malina
1 pak želatine u prahu (ja koristim instant)
3 kašike šećera

Sloj od šlaga:

500 ml slatkog vrhnja i 2 pak kremfixa
ili 500 ml šlag kreme



Priprema:

- Prvo izvadite maslac iz frižidera kako bi dobio idealnu temp. za daljnju izradu. Izvadite i zamrznute maline kako bi se malo odmrzle.
- Najprije pripremite puding. Mahunu vanilije prepolovite nožem i izvadite sjemenke. Stavite ih u jednu posudu srednje veličine i dobro ih pomiješajte sa šećerom kako biste grudvice sjemenki razbili.
- Od 900 ml mlijeka oduzmite 300 ml, dodajte u smjesu vanilije i šećera, zatim dodajte 3 pakovanja pudinga od vanilije i dobro promiješajte. Preostalo mlijeko stavite da prokuha. U vrelo mlijeko postepeno i uz stalno miješanje dodajte smjesu od pudinga. Kad se masa počne zgušnjavati, ugasite vatru i miješajte dok se ne stvori puding iste konzistencije kao u videu. Vreo puding prekrijte slojem prozirne folije, tako da dodiruje puding i stavite ga na hlađenje.
- Za dno pomiješajte voćni sok sa rum- aromom i pripremite piškote i kalup (moj je imao veličinu 37x25x7 cm). Svaku piškotu kratko umočite u sok i redajte u pleh što bliže jednu pored druge.
- Nakon što mikserom na najjačoj brzini maslac kremasto umutite, dodajte mu kašiku po kašiku od ohlađenog pudinga. U ovaj korak uložite dosta vremena, jer će vam krema biti sjajna i neće vam ostati komadići maslaca. Po piškotama raspodijelite kremu od pudinga i poravnajte. Kolač stavite na hlađenje.
- Slatko vrhnje stavite u jednu posudu i mutite 1 min na najjačoj brzini. Zatim postepeno dodajte kremfix i nastavite da mutite dok se ne stvori čvrsti šlag.
- Preko kreme od pudinga nanosite šlag kremu, poravnajte i ponovo stavite na hlađenje.
- Maline i šećer stavite u šerpu i zagrijte ih a zatim ih ispirajte što bolje sa štapnim mikserom. Propasirajte ih kroz sito (ovo je korak koji zahtjeva malo vremena i strpljenja ali se isplati). U još topli sok od malina uz stalno miješanje dodajte želatinu. Obratite pažnju da vam ne ostanu grudvice. Smjesu od malina ostavite koji min da se malo ohladi pa je oprezno nanosite preko kolača. Ne ravnajte spatulom, nego tako što ćete kalup lagano naginjatii na sve strane.
- Stavite kolač na najmanje 2 h na hlađenje i uživajte u njegovom odličnom ukusu.