

Betty Bossi

Tiramisu, Mousse & Co.



Blitzschnell und vielseitig mit dem Küchenblitz PREMIUM!

Der Küchenblitz PREMIUM gehört zur neusten Küchengeräte-Generation von Betty Bossi. Design und Materialien sind perfekt aufeinander abgestimmt. Klar, dass auch die Funktionalität den Anforderungen und der Geling-Garantie von Betty Bossi entspricht, denn mit dem Küchenblitz PREMIUM ist alles blitzschnell zubereitet. Im Handumdrehen sind verführerische Tiramisu, cremige Mousses, luftiger Schlagrahm, steifgeschlagenes Eiweiss oder perfekt gemischter Teig für feine Crêpes und würzige Omeletten zubereitet. Wir haben uns begeistern lassen von den vielen Möglichkeiten und haben neben süssen Rezepten auch pikante Ideen verwirklicht. Versuchen Sie mal die Rauchlachs-Mousse, die Omelette mit Radiesli-Füllung oder die Saucen für Grilladen und Fondue chinoise. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim «KÜCHENBLITZEN» und en Guete beim Geniessen der Köstlichkeiten!

Herzlich

Betty Bossi



Die Rührgabeln des Küchenblitz PREMIUM sind aus rostfreiem Edelstahl, die restlichen Teile aus lebensmittelechtem Kunststoff. Der Messbecher hat eine dl- und ml- Skalierung. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch reinigen.

Inhalt

Süsse Rezepte

Tiramisu	4
Schwarzwälder-Tiramisu	4
Cassata-Tiramisu	4
Marroni-Tiramisu	4
Himbeer-Verveine-Tiramisu	6
Ananas-Tiramisu	6
Bananen-Tiramisu	6
Limetten-Tiramisu	6
Willisauer Ringli-Mousse	8
Melonen-Erdbeer-Mousse	8
Dunkles Schoggi-Mousse	8
Weisses Schoggi-Mousse	8
Himbeer-Mousse	8
Marmorierter Cheesecake	10
Biskuit-Roulade	10

Pikante Rezepte

Parmesan-Mousse	12
Rauchlachs-Mousse	12
Schinken-Kresse-Mousse	12
Kräuter-Mousse	12
Tomaten-Mousse	12
Omeletten	14
Radiesli-Füllung	14
Rüebli-Kokos-Füllung	14
Thon-Füllung	14
Dörrtomaten-Füllung	14
Bourguignonne Sauce	16
Senf-Apfel-Sauce	16
Minze-Knoblauch-Sauce	16
Curry-Mandarinen-Sauce	16
Chili-Sauce	16
Grüne Sauce	16

Titel-Foto:

Ananas-Tiramisu (Seite 6)

Tipps & Tricks

Messbecher mit dl- und ml-Skala, Ausguss und Haltegriff

Rutschfester Boden und Deckel



Zum Eier teilen den Ei-Trenner auf den Trichter setzen, Ei aufschlagen, in den Ei-Trenner gleiten und Eiweiss ablaufen lassen, Eigelb im Ei-Trenner wegheben.



Eiweiss steifschlagen



z. B. Zucker durch den Trichter begeben



Rührgabeln einzeln in die Öffnungen stecken, bis es klickt.



3

3 Rührgabeln in die Öffnungen (mit erhabenen Ringen umgeben) stecken, bis es klickt, z. B. für Tiramisu-Masse.



6

6 Rührgabeln in die restlichen Öffnungen stecken, bis es klickt, z. B. für Rahm oder Eiweiss.

Hinweise

Reinigung

Der Küchenblitz PREMIUM wird zur Reinigung auseinandergenommen. **Achtung: Räderwerk nicht auseinandernehmen!**

1. Rührgabeln herausnehmen
2. Rührgabel-Scheibe (auf Unterseite) festhalten, Drehgriff-Teil im Gegenuhrzeigersinn wegschrauben. Drehgriff-Teil und Scheibe vom Mittelteil wegnehmen, alle Teile in der Spülmaschine oder von Hand reinigen.
3. Nach der Reinigung Rührgabel-Scheibe und Mittelteil zusammenstecken, Drehgriff-Teil hineinschrauben, bis beide Teile bündig sind.

Rezeptmenge

- Die Rezepte sind für 4–6 Personen berechnet.
- Die Tiramisu sind für eine Form von ca. 2 Litern Inhalt oder 4 Gläser von je ca. 2 dl Inhalt berechnet.

Achtung

Die Rezepte sind gekennzeichnet, ob sie mit 3 oder mit 6 Rührgabeln zubereitet werden.



Tiramisu

Tiramisu (Foto hinten)

Masse

- 250 g Mascarpone
- 360 g saurer Halbrahm
- 50 g Zucker
- je 1 unbehandelte Orange und Zitrone, wenig abgeriebene Schale

150 g Löffelbiskuits

- 1 dl starker Kaffee (z. B. Espresso), mit
- 1 EL Zucker verrührt, ausgekühlt
- 2 EL Amaretto

Kakaopulver, zum Bestäuben

Cassata-Tiramisu

Masse

- 250 g Ricotta
- 150 g Rahmquark
- 3 EL Orangensirup
- 25 g Schokoladewürfeli
- 25 g kandierte Früchte (Cake-Mix), fein gehackt

150 g Cantucci

- 1 dl Wasser, lauwarm
- 1 EL Orangensirup

einige kandierte Früchte, zum Verziern

Schwarzwälder-Tiramisu (Foto vorne)

Masse

- 120 g Mascarpone
- 450 g Rahmquark
- 1 EL Zucker

- 250 g Schokoladecake, in ca. 1 cm dicken Scheiben

- 1 Dose Herzkirchen (ca. 215 g), abgetropft, ½ dl Flüssigkeit dabei aufgefangen, beiseite gestellt, Kirschen halbiert

Schokoladespäne, zum Verziern

Marroni-Tiramisu

Masse

- 280 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut

- 180 g Crème fraîche
- 2 dl Rahm
- 1 Vanillestängel, nur ausgekratzte Samen

- 160 g Soft-Waffeln (Gaufres)

- 1 dl Orangensaft

- 1 Orange, Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch weggeschnitten, halbiert, in dünnen Scheiben
- 8 Datteln, in feinen Streifen

einige Datteln, zum Verziern

Zubereiten

1. Für die Masse jeweils nur die Hälfte Mascarpone, Ricotta oder Marroni-Püree mit den restlichen Zutaten im Küchenblitz gut verrühren. Restlichen Mascarpone, Ricotta oder Marroni-Püree begeben, weiterrühren bis die Masse glatt ist. 2. Die Hälfte des Gebäcks auf den Boden einer länglichen

Form oder in Gläser verteilen. 3. Die Hälfte der Flüssigkeit darüber träufeln, evtl. die Hälfte der Früchte darauf verteilen. 4. Die Hälfte der Masse darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen. Ca. 2 Std. zugedeckt kühl stellen. Tiramisu kurz vor dem Servieren verzieren.





Tiramisu

Himbeer-Verveine-Tiramisu (Foto)

Masse

- 250 g Frischkäse (z. B. St. Môret)
- 180 g saurer Halbrahm
- 1 dl Rahm
- 1 EL Zitronensaft
- 8 EL Zitronenverveine, fein geschnitten
- 75 g Zucker

220 g Sablé

- 250 g Himbeeren, zerdrückt
- 2 EL Zucker
- 4 EL Wasser

einige Himbeeren, zum Verzieren

Bananen-Tiramisu

Masse

- 200 g Mascarpone
- 250 g Bananen-Quark
- 180 g Crème fraîche
- 2 EL Zucker
- 400 g Schokolade-Cookies

2 Bananen, schräg in dünnen Scheiben

1 dl Milch

- 1 Beutel dunkle Kuchenglasur
(ca. 125 g), geschmolzen, zum Verzieren

Ananas-Tiramisu (Titel-Foto)

Masse

- 250 g Mascarpone
- 360 g Ananas-Joghurt
- 1 EL Zucker

300 g Kokos-Makrönli,
etwas flach gedrückt

260 g Ananas, in Scheiben
in ca. 1 cm grossen Würfeln

einige Ananas-Stücke, zum Verzieren

Limetten-Tiramisu

Masse

- 250 g QimiQ
- 250 g Halbfettquark
- 1 Limette, heiss abgespült, trocken
getupft, abgeriebene Schale und Saft
- 50 g Zucker

250 g Zitronencake

6 Limetten, heiss abgespült, trocken
getupft, nur Saft (ca. 1¾ dl)

1 Bund Koriander, fein gehackt

50 g Zucker

8 cm Ingwer, fein gerieben

200 g Cashew-Nüsse, fein gehackt

Limettenschale, dünn abgeschält,
in dünnen Streifen, blanchiert,
zum Verzieren

Zubereiten

1. Für die Masse jeweils nur die Hälfte Frischkäse, Mascarpone oder QimiQ mit den restlichen Zutaten im Küchenblitz gut verrühren. Restlichen Frischkäse, Mascarpone oder QimiQ beigegeben, weiter-rühren bis die Masse glatt ist. 2. Die Hälfte des Gebäcks auf den Boden einer länglichen Form oder

in Gläser verteilen. 3. Die Hälfte der Flüssigkeit darüber träufeln, evtl. die Hälfte der Früchte darauf verteilen. Die Hälfte der Masse darauf verteilen. 4. Den Vorgang wiederholen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Tiramisu kurz vor dem Servieren verzieren.





Süsse Mousses

Willisauer Ringli-Mousse (Foto links)

100 g Willisauer Ringli, in Stücken
1½ dl Orangensaft
2½ dl Rahm, kalt

1. Willisauer Ringli mit Orangensaft in einer Schüssel einweichen bis sie weich sind, zu einer glatten Masse verrühren. 2. Rahm im Küchenblitz steif schlagen. 3. Willisauer Ringli-Masse darunter ziehen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Dunkles Schoggi-Mousse

3 dl Rahm
50 g dunkle Schokolade (z. B. Crémant),
in Stücken
1 EL Zucker

Zubereiten: siehe Weisses Schoggi-Mousse

Weisses Schoggi-Mousse

3 dl Rahm
100 g weisse Schokolade, in Stücken
3 cm frischer Ingwer

1. Alle Zutaten unter Rühren in einem Pfännchen warm werden lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist (Rahm darf nicht kochen). 2. Schokoladerahm in den Küchenblitz geben, ca. 6 Std. zugedeckt kühl stellen. 3. Schokoladerahm mit den Schwingbesen des Küchenblitz zu einer dicken Mousse aufschlagen, zugedeckt kühl stellen.

Melonen-Erdbeer-Mousse (Foto rechts)

30 g Wassermelone, in Stücken
50 g Erdbeeren, in Stücken
1½ EL Zucker

2½ dl Rahm, kalt
1 Päckli Rahmhalter

1. Melone bis und mit Zucker im Becher des Küchenblitzes fein pürieren. 2. Rahm und Rahmhalter beigegeben, mit dem Küchenblitz zu einer dicken Mousse aufschlagen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Himbeer-Mousse

1½ dl Rahm, kalt
1½ dl Halbrahm (kein UHT), kalt
2 EL Himbeersirup

200 g Himbeeren
1 EL Puderzucker

1. Rahm und Sirup im Küchenblitz zu einer dicken Mousse aufschlagen. 2. Himbeeren mit Puderzucker bestäuben, sorgfältig unter die Mousse ziehen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Tipp

Alle süssen Mousse-Rezepte eignen sich tiefgekühlt als Parfait.



Süsses Gebäck



Marmorierter Cheesecake (Foto)

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø,
Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

150 g Haferguetzli
50 g Butter, flüssig

Masse

3 Eier
200 g Doppelrahmfrischkäse
(z. B. Philadelphia joghurt)
250 g Halbfettquark
80 g Zucker
2 EL Mehl

100 g tiefgekühlte Beerenmischung,
aufgetaut
1 EL Zucker

einige Beeren, zum Verzieren

1. Guetzli in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstoßen, mit der Butter mischen, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen, mit einem Glasboden gut andrücken, ca. 15 Min. kühl stellen. 2. Eier im Küchenblitz verquirlen. 3. Frischkäse bis und mit Mehl im Küchenblitz gut verrühren, in die vorbereitete Form giessen. 4. Beeren mit dem Zucker fein pürieren, durch ein Sieb streichen. 5. Die Beerenmasse auf die helle Masse verteilen, mit einer Gabel marmorieren.

Backen

ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 15 Min. abkühlen. Herausnehmen, in der Form auf einem Gitter auskühlen.



Biskuit- Roulade

3 Eiweisse
1 Prise Salz
100 g Zucker
3 Eigelbe
90 g Mehl

Zubereiten

1. Eiweisse mit Salz im Küchenblitz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiter schlagen. 2. Eigelbe begeben, weiterrühren, bis die Masse fest und hell ist. 3. Mehl mit dem Gummischaber darunter ziehen. 4. Masse rechteckig, ca. 1 cm dick auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken ausstreichen.

Backen

ca. 6 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Biskuit herausnehmen, auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem feuchten Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen, mit dem umgekehrten Blech zudecken, auskühlen.

Füllen

Biskuitränder gerade schneiden. Biskuit mit Mousse nach Wahl, siehe Seite 8, bestreichen, satt aufrollen, mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren.





Pikante Mousses

Parmesan-Mousse (Foto oben)

- 1½ dl Rahm, kalt
- 1½ dl Halbrahm (kein UHT), kalt
- ¼ TL Salz
- 5 EL geriebener Parmesan
- ½ TL rosa Pfefferkörner, gemahlen

Rauchlachs-Mousse (Foto rechts)

- 1 dl Rahm
- 1 dl Halbrahm (kein UHT), kalt
- je 1 TL Senf und Honig
- ¼ TL Salz
- 100 g geräucherter Lachs, fein gehackt
- 2 EL Dill oder Schnittlauch, fein gehackt

Schinken-Kresse-Mousse

- 3 dl Rahm, kalt
- ¼ TL Salz
- 100 g Schinken, fein geschnitten
- 3 EL Kresse, fein gehackt
- wenig Pfeffer

Zubereiten

1. Rahm bis und mit Salz im Küchenblitz steif schlagen 2. Restliche Zutaten darunter ziehen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Kräuter-Mousse (Foto unten)

- 2½ dl Rahm, kalt
- 50 g Frischkäse
- 30 g Bärlauch oder gemischte Kräuter, fein geschnitten
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer

Tomaten-Mousse

- 3 dl Rahm, kalt
- 2½ EL Tomatenpüree
- wenig Tabasco und Worcestershiresauce
- ¼ TL Salz, wenig Pfeffer

Zubereiten

Alle Zutaten zusammen im Küchenblitz zu einer dicken Mousse aufschlagen, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.





Omeletten

Omeletten

- 4 dl Milchwasser** ($\frac{1}{2}$ Milch / $\frac{1}{2}$ Wasser)
- 4 frische Eier**
- $\frac{1}{2}$ TL Salz**
- 200 g Mehl**
- Öl zum Backen**

Zubereiten

1. Milchwasser, Eier und Salz verrühren. 2. Mehl löffelweise unter Rühren begeben, rühren bis der Teig glatt ist. 3. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Dazu passt

Radiesli-Füllung (Foto links)

- je 100 g Hüttenkäse und Frischkäse**
(z. B. St. Môret)
- 1 Bund Radiesli**, grob gehackt
- 1 Bund Schnittlauch**, fein geschnitten
- $\frac{1}{4}$ TL Senf**
- $\frac{1}{4}$ TL Salz**, wenig Pfeffer

Thon-Füllung

- 1 Dose Thon in Salzwasser**
(ca. 220 g), abgetropft, zerzupft
- 180 g Crème fraîche**
- 3 EL Mayonnaise**
- 1 EL Kapern**, abgespült, abgetropft
- $\frac{1}{4}$ TL Salz**, wenig Pfeffer

Zubereiten

1. Alle Zutaten zusammen im Küchenblitz gut verrühren. 2. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Backen

1. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. 2. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden dünn überzogen ist, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sich von selbst, Omelette wenden, fertig backen, zugedeckt warm stellen. 3. Restliche Omeletten gleich backen.

Rüebli-Kokos-Füllung (Foto hinten)

- 1 Rüebli**, fein gerieben
- 180 g saurer Halbrahm**
- 4 EL Kokosraspel**
- 1 EL getrocknete Cranberries**,
fein gehackt
- 1 Msp scharfer Curry** (z. B. Madras)
- $\frac{1}{2}$ TL Salz**, wenig Pfeffer

Dörrtomaten-Füllung (Foto vorne)

- 100 g in Öl eingelegte Tomaten**,
abgetropft, in feinen Streifen
- 375 g Rahmquark**
- 1 Bund Rucola**, fein geschnitten
- $\frac{1}{4}$ TL Salz**, wenig Pfeffer

Tipp

Die Füllungen eignen sich auch als Aufstrich für Sandwiches oder als Beilage zu Gschwellti.





Saucen & Dips

Bourguignonne Sauce

- je 100 g **Halbfettquark und Mayonnaise**
- 1 Ei**, hart gekocht, grob gehackt
- 100 g Peperoni grigliati**, grob gehackt
- 1 Essiggurke**, grob gehackt
- ¼ TL Salz**, wenig **Pfeffer**

Minze-Knoblauch-Sauce

- 250 g Halbfettquark**
- 2 EL Pfefferminze**, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe**, gepresst
- ½ TL Sambal Oelek**
- 1 TL Edelsüss-Paprika**
- ¼ TL Zimt**
- ¼ TL Salz**

Chili-Sauce

- 180 g saurer Halbrahm**
- 6 EL Ketchup**
- 2 EL Mayonnaise**
- 1 Zwiebel**, fein gehackt
- 2–3 TL Sambal Oelek**
- ¼ TL Salz**

Zubereiten

1. Alle Zutaten zusammen im Küchenblitz gut verrühren. 2. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Senf-Apfel-Sauce

- 1 griechisches Joghurt**
- 1 Apfel**, fein gerieben
- 3 EL grobkörniger Senf**
- ¼ TL Salz**, wenig **Pfeffer**

Curry-Mandarinen-Sauce

- 150 g Rahmquark**
- 2 EL Mayonnaise**
- ½ Dose Mandarinschnitze** (ca. 150 g) abgespült, abgetropft, zerdrückt
- 2 EL gemahlene geschälte Mandeln**
- 1 EL scharfer Curry** (z. B. Madras)
- ¼ TL Salz**

Grüne Sauce

- 125 g Mayonnaise**
- 3 EL kaltgepresstes Olivenöl**
- 1 EL Rotweinessig**
- 2 Bund glattblättrige Petersilie**, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe**, fein gehackt
- 2 Sardellenfilets**, kalt abgespült, fein gehackt
- ¼ Teelöffel Salz**, wenig **Pfeffer**

Die Saucen passen zu

Fondue chinoise, Grilladen, Gschwellti, Roastbeef, Siedfleisch, Gemüestängeli, Fischknusperli, Crevetten.

