

# Dessert-Blitz

de Rezepte

## Schoko-Sahne

Für 4 Gläser mit je ca. 200ml  
Zubereitungszeit ca. 5 Minuten

### Zutaten

- 400 ml Sahne (mind. 30% Fettgehalt)
- 60 g Schokoladenpulver
- 2 EL Puderzucker
- Ca. 50 g dunkle Schokolade

### Zubereitung

1. Sahne mit Schokoladenpulver und Puderzucker in den Behälter füllen
2. Mischer aufsetzen, am Knauf ca. 90 Sek. Bis zum Anschlag auf und ab bewegen, bis die Masse fest wird.
3. Spritztüllenaufsatz (Sterntülle) aufschrauben und die Masse in die Gläser verteilen
4. Schokolade in feine Späne raspeln und darüber streuen.

## Tipps

- Statt Schokoladenpulver kann auch 1 TL Zimt verwendet werden.
  - Je höher der Fettgehalt in der Sahne ist, desto leichter und schneller lässt sich die Sahne steif schlagen.
- 

## Zwetschgen-Cheesecake-Dessert

Für 4 Gläser mit je ca. 200ml

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

### Zutaten

- 60 g Butterkekse
- 250 g Magerquark
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 40 g Puderzucker
- 1 EL Wasser
- 50 g Zwetschgen Konfitüre
- 4 Zwetschgen

### Zubereitung

1. Butterkekse grob zerbröckeln, in die Gläser verteilen.
2. Quark und Frischkäse in den Behälter füllen. Puderzucker und Wasser mischen und begeben.
3. Mischer aufsetzen, am Knauf ca. 60 Sek. Bis zum Anschlag auf und ab bewegen. Masse mit Hilfe des Stern- oder Lochtüllenaufsatz in die Gläser verteilen.

4. Konfitüre auf der Masse verteilen. Zwetschgen in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden und auf dem Dessert dekorativ anrichten.
- 

## **Tiramisu**

Für 4 Gläser mit je ca. 200 ml  
Zubereitungszeit ca. 10 Minuten  
+ 15 Minuten kühl stellen

### **Zutaten**

50 ml Espresso, heiß (Tchibo Espresso Sizilianer Art oder alternativ Tchibo BARISTA Espresso)

- 1 TL Puderzucker
- 50 g Löffelbiskuits
- 300 g Sahnequark
- 250 g Mascarpone
- 60 g Puderzucker
- 1 EL Wasser
- Kakaopulver zum Bestäuben

### **Zubereitung**

1. Espresso mit dem TL Puderzucker verrühren, bis dieser sich aufgelöst hat und auskühlen lassen.
2. Löffelbiskuit grob zerbröckeln, in die Gläser verteilen. Espresso darübergießen. Quark und Mascarpone in den Behälter füllen. 60 g Puderzucker und Wasser mischen, begeben.

3. Mischer aufsetzen, am Knauf ca. 30 Sek. bis zum Anschlag auf und abbewegen, Masse mit Hilfe des Stern- oder Lochtüllenaufsatzes in die Gläser verteilen und zugedeckt ca. 15 Min. kühl stellen.
4. Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

### **Tipp**

Eine Orange schälen, in Würfel schneiden, diese mit der Creme einschichten.

---

**Artikelnummer: 620 653**

---