Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse hotelleriesuisse

Rezeptblatt / Fiche de recette

Arbeitsvorbereitung (AVOR) / Planification

(Rezeptblatt vor der Bearbeitung auf PC speichern / Avant le traitement, sauvegarder la fiche de recette sur le PC)

Thema *Thème*	Quelle *Source*	Name *Nom*
Genusswoche Baselland	Eigencreation	Saskia Wiesner

Gericht *Mets*: Baselbieter Kirschenquarkcreme getoppt mit gesalzenem Karamell

Garmethode/n *Méthode-s de cuisson*: Sieden

Vorbereitungszeit *Temps de préparation*: 25 Minuten

ca. Garzeit *Temps de cuisson approx.*: 30 Minuten

Zutaten für *Ingrédients pour*:

4 Personen *personnes*

..... Liter *litres*

..... Gramm *grammes*

Menge *Quantité*	Zutaten *Ingrédients*	Vorbereitung / Zubereitung *Mise en place / Préparation*
400g	Kirschen (TK oder frisch)	Kirschenfüllung - Zucker goldbraun karamellisieren. - Mit Wasser ablöschen, aufkochen und bis der Karamellzucker sich aufgelöst hat leicht kochen lassen. - Kirschen hinzufügen und aufkochen. Ab und zu umrühren. - Kirschen abschütten, Saft in der Pfanne zu einem dicken Sirup einkochen und über die Kirschen giessen. - Auskühlen lassen. Salzige Karamellcreme - Zucker goldbraun karamellisieren. - Butter & Vollrahm beigeben und aufkochen. - Salz beigeben und gut rühren. - Auskühlen lassen. Anrichten - im Glas (40cl) schichten - Schokoladenkuchen zerbröseln. - Das Einschichten mit einer Schicht Kuchenbrösel starten. - Als nächstes eine Schicht Quarkcreme und folgend Kirschen mit Saft auf die Creme geben. - Die Schritte wiederholen bis das Glas voll ist. - Als letzte Schicht erfolgt die Karamellcreme. - 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Dekorationsmöglichkeiten - Mit Geschlagenem Rahm und Kirschen - Mit geschlagenem Rahm uns ausgestochenem Schokoladenkuchen - Geschlagener Rahm, Schokoladenstreussel und Pfefferminze
150g	Zucker	
250g	Wasser	
80g	Zucker	
30g	Butter	
70g	Vollrahm	
10g	Fleur des Alps	

Anrichteweise / Tipps *Présentation / Suggestions*:

Achtung, Karamellzucker ist sehr heiss.
Unbedingt beim Ablöschen mit Rahm vorsichtig sein.

GHP *BPF*:

pistor