



Chocolate & Raspberry Cake

Springform pan ∅	8"	10"	11"
Chocolate cream:			
Whipping cream (ml)	200	350	400
Dark chocolate (g)	100	175	200
Fresh raspberries (g)	150	200	250
Chocolate cake:			
Milk (ml)	180	250	300
Sugar (g)	80	100	120
Dark chocolate (g)	180	250	300
Softened butter (g)	125	175	225
Sugar (g)	100	150	200
Eggs (medium)	2	3	4
Flour (g)	190	260	320
Cocoa (dsp)	1	2	2
Baking powder (tsp)	2	3	4
Topping:			
Whipping cream (ml)	80	150	200
Dark chocolate (g)	80	150	200
Fresh raspberries (g)	50	120	150
Chocolate chips as desired			
Baking time			
(minutes) approx.:	35	50	60

Schoko-Himbeer-Torte

Springform ∅ (cm)	20	26	28
Schokoladensahne:			
Schlagsahne (ml)	200	350	400
Zartbitterkuvertüre (g)	100	175	200
Frische Himbeeren (g)	150	200	250
Schokoladenkuchen:			
Milch (ml)	180	250	300
Zucker (g)	80	100	120
Zartbitterkuvertüre (g)	180	250	300
Weiche Butter (g)	125	175	225
Zucker (g)	100	150	200
Eier (Große M)	2	3	4
Mehl (g)	190	260	320
Kakao (EL)	1	2	2
Backpulver (TL)	2	3	4
Topping:			
Schlagsahne (ml)	80	150	200
Zartbitterkuvertüre (g)	80	150	200
Frische Himbeeren (g)	50	120	150
Schokoladenspäne nach Belieben			
Backzeit (Minuten) ca.:	35	50	60

Zubereitung: Sahne aufkochen. Kuvertüre grob hacken, in der Sahne schmelzen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Schokoladensahne kalt stellen. Die Himbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen.

Milch und Zucker aufkochen. Zartbitterkuvertüre grob hacken, darin schmelzen und zur Seite stellen. Butter und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes einige Minuten schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver über die Buttermasse sieben und mit einem Schneebesen kurz unterheben. Heiße Schokoladenmilch unterrühren.

Die Form mit Butter oder Back-Trennspray fetten und den Teig gleichmäßig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze 180 °C; mittlere Schiene) backen. Den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig lösen und auf einem Auskühlgitter auskühlen lassen. Anschließend den Kuchen mittig durchschneiden.

Sahne aufkochen. Kuvertüre grob hacken, in der Sahne schmelzen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Schokoladencreme zur Seite stellen (nicht in den Kühlschrank).

Nun Schokoladensahne steif schlagen und auf dem unteren Schokoladenboden gleichmäßig verstreichen. Himbeeren darauf verteilen und den zweiten Boden darauf setzen. Kuchen ca. 30 Minuten kalt stellen. Schokoladencreme gleichmäßig aufstreichen und mit Himbeeren und Schokoladenspänen verzieren.

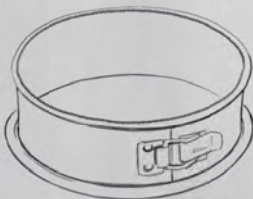
Preparation: Bring the cream to the boil. Roughly chop the chocolate, melt in the cream and mix thoroughly with a whisk. Place the chocolate cream in the fridge. Wash and sort the raspberries and allow to drain.

Bring the milk and sugar to the boil. Roughly chop the dark chocolate, melt it in the milk/sugar mixture, and place to one side. Beat the butter and sugar for a few minutes until fluffy using the whisk attachment of a hand mixer. Mix in the eggs one at a time. Sieve the flour, cocoa and baking powder into the butter mixture, and briefly fold in with a whisk. Stir in the hot chocolate milk.

Grease the tin with butter or baking spray and pour the mixture evenly into the tin. Bake in a preheated oven (top and bottom heat 180 °C, middle shelf). Leave the cake to cool in the tin for approx. 10 minutes after baking, then carefully remove from the tin and leave to cool completely on a cooling rack. After this, cut through the middle of the cake.

Bring the cream to the boil. Roughly chop the chocolate, melt in the cream and mix thoroughly with a whisk. Place the chocolate cream to one side (not in the fridge!)

Now beat the chocolate cream until stiff, and spread evenly over the bottom half of the chocolate cake. Distribute the raspberries evenly over the cream, then put on the top half of the cake. Cool the cake in the fridge for approx. 30 minutes. Spread on the chocolate cream evenly, and decorate with raspberries and chocolate chips.



Tarte chocolat-framboise

Moule à manqué démontant ø (cm)	20	26	28
Crème au chocolat :			
Crème fraîche (ml)	200	350	400
Chocolat de couverture extra-noir (g)	100	175	200
Framboises fraîches (g)	150	200	250
Gâteau au chocolat :			
Lait (ml)	180	250	300
Sucre (g)	80	100	120
Chocolat de couverture extra-noir (g)	180	250	300
Beurre mou (g)	125	175	225
Sucre (g)	100	150	200
(Eufs (cal. M)	2	3	4
Farine (g)	190	260	320
Cacao (CS)	1	2	2
Levure chimique (CC)	2	3	4
Couverture :			
Crème fraîche (ml)	80	150	200
Chocolat de couverture extra-noir (g)	80	150	200
Framboises fraîches (g)	50	120	150
Copeaux de chocolat à volonté			
Temps de cuisson			
(en minutes) env. :	35	50	60

Préparation : Faire bouillir la crème fraîche. Hacher grossièrement le chocolat de couverture, le faire fondre dans la crème et bien mélanger au fouet. Laisser refroidir la crème au chocolat. Rincer les framboises, les trier et les laisser égoutter.

Faire bouillir le lait et le sucre. Hacher grossièrement le chocolat de couverture extra-noir, le faire fondre dans le liquide et réserver. Mélanger pendant quelques minutes le beurre et le sucre avec les fouets du batteur électrique pour obtenir une consistance crémeuse. Ajouter les œufs un à un. Tamiser la farine, le cacao et la levure chimique au-dessus du mélange de beurre et incorporer rapidement au fouet. Ajouter le lait chocolaté chaud.

Graisser le moule avec du beurre ou du spray de démoulage et répartir uniformément la pâte dedans. Faire cuire au four préchauffé (chaleur traditionnelle à 180 °C, à mi-hauteur). À la fin de la cuisson, retirer le gâteau du four et le laisser tiédir environ 10 minutes dans le moule, puis démouler délicatement et le laisser refroidir sur une grille de refroidissement. Ensuite, couper le gâteau en deux à mi-hauteur.

Faire bouillir la crème fraîche. Hacher grossièrement le chocolat de couverture, le faire fondre dans la crème et bien mélanger au fouet. Réserver la crème au chocolat (ne pas la mettre au réfrigérateur).

Fouetter rapidement la crème au chocolat pour la faire prendre et la répartir uniformément sur le fond du gâteau au chocolat. Déposer les framboises par dessus et poser la partie supérieure dessus. Laisser reposer le gâteau au frais env. 30 minutes. Répartir la crème au chocolat uniformément sur le dessus et décorer avec des framboises et des copeaux de chocolat.

Torta al cioccolato e lamponi

Stampo a cerniera ø (cm)	20	26	28
Panna al cioccolato:			
Panna da montare (ml)	200	350	400
Cioccolato fondente per glassa (g)	100	175	200
Lamponi freschi (g)	150	200	250
Base al cioccolato:			
Latte (ml)	180	250	300
Zucchero (g)	80	100	120
Cioccolato fondente per glassa (g)	180	250	300
Burro ammorbidito (g)	125	175	225
Zucchero (g)	100	150	200
Uova (misura M)	2	3	4
Farina (g)	190	260	320
Cacao (cucchiaini)	1	2	2
Lievito in polvere (cucchiaini)	2	3	4
Topping:			
Panna da montare (ml)	80	150	200
Cioccolato fondente per glassa (g)	80	150	200
Lamponi freschi (g)	50	120	150
Scaglie di cioccolato a piacere			
Tempo di cottura			
(minuti) ca.:	35	50	60

Preparazione: Portare a ebollizione la panna. Tritare grossolanamente il cioccolato per glassa, farlo sciogliere nella panna e mescolare bene con la frusta. Mettere in frigo la panna al cioccolato. Lavare i lamponi, selezionarli e lasciarli asciugare.

Portare a ebollizione il latte e lo zucchero. Tritare grossolanamente il cioccolato fondente per glassa, farlo sciogliere nel latte e metterlo da parte. Mescolare per alcuni minuti il burro e lo zucchero con lo sbattitore a mano fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare le uova una dopo l'altra. Setacciare la farina, il cacao e il lievito in polvere sulla massa di burro e incorporare brevemente con la frusta. Versare il tutto nel latte caldo al cioccolato.

Imburrare lo stampo o cospargerlo con spray antaderente alimentare e adagiare uniformemente l'impasto al suo interno. Cuocere in forno preriscaldato (in forno statico sopra e sotto a 180 °C; griglia ad altezza media). Dopo la cottura, lasciare raffreddare il dolce per ca. 10 minuti nello stampo, quindi toglierlo dallo stampo e lasciare raffreddare su una gratella per dolci. Successivamente tagliare la torta al centro in orizzontale.

Portare a ebollizione la panna. Tritare grossolanamente il cioccolato per glassa, farlo sciogliere nella panna e mescolare bene con la frusta. Mettere da parte la crema al cioccolato (non va in frigo).

A questo punto montare la panna al cioccolato e spalmarla uniformemente sullo strato inferiore al cioccolato. Cospargere di lamponi e coprire con il secondo strato. Mettere in frigo per 30 minuti circa. Spalmare uniformemente la crema al cioccolato e decorare con i lamponi e le scaglie di cioccolato.

Tarta de chocolate y frambuesas

Molde desmontable ø (cm)	20	26	28
Trufa:			
Nata montada (ml)	200	350	400
Cobertura de chocolate amargo (g)	100	175	200
Frambuesas frescas (g)	150	200	250
Tarta de chocolate:			
Leche (ml)	180	250	300
Azúcar (g)	80	100	120
Cobertura de chocolate amargo (g)	180	250	300
Mantequilla blanda (g)	125	175	225
Azúcar (g)	100	150	200
Huevos (tamaño M)	2	3	4
Harina (g)	190	260	320
Cacao (cucharadas)	1	2	2
Levadura en polvo (cucharaditas)	2	3	4
Cobertura:			
Nata montada (ml)	80	150	200
Cobertura de chocolate amargo (g)	80	150	200
Frambuesas frescas (g)	50	120	150
Virutas de chocolate al gusto			
Tiempo de cocción			
(en minutos) aprox.:	35	50	60

Preparación: Lleve la nata a ebullición. Trocee la cobertura, fúndala con la nata y báatala bien con unas varillas. Ponga la trufa en el frigorífico. Lave las frambuesas, escoja las mejores y déjelas escurrir.

Hierva la leche con el azúcar. Trocee la cobertura de chocolate amargo, fúndala con la leche azucarada y resérvela. Bata la mantequilla y el azúcar con las varillas de la batidora durante unos minutos hasta obtener una crema espumosa. Incorpore los huevos paulatinamente. Tamice la harina, el cacao y la levadura por encima de la masa de mantequilla, y remueva un poco con unas varillas. Incorpore la leche chocolateada.

Unte el molde con mantequilla o espray desmoldante y vierta la masa en él distribuyéndola de manera uniforme. Precaliente el horno (resistencias arriba y abajo) a 180 °C y hornee la mezcla a media altura. Tras el horneado, deje enfriar la tarta unos 10 minutos en el mismo molde, desmóldela con cuidado y colóquela sobre una rejilla para que se acabe de enfriar. Luego corte la tarta por la mitad para obtener los dos pisos de bizcocho.

Lleve la nata a ebullición. Trocee la cobertura, fúndala con la nata y báatala bien con unas varillas. Reserve la crema de chocolate (fuera del frigorífico).

Ahora monte la trufa y póngala sobre la base de chocolate de manera uniforme. Coloque una capa de frambuesas, y encima el segundo piso de bizcocho. Deje la tarta en el frigorífico unos 30 minutos. Cúbrela de manera homogénea con la crema de chocolate y decórela con frambuesas y virutas de chocolate.



Cream Cheese Marble Cake

Springform pan Ø	8"	10"	11"
Dough:			
Butter (g)	100	125	150
Sugar (g)	65	75	90
Flour (g)	170	200	240
Egg (medium)	1	1	1
Salt (pinch)	1	1 1/2	2

Cream cheese mixture:

High-fat quark (g)	650	750	900
Sour cream (g)	200	250	300
Sugar (g)	130	150	180
Vanilla extract (bottle)	1	1	1
Eggs (medium)	4	5	6
Cornflour (g)	70	80	100
Milk (ml)	40	50	60
Cocoa powder (g)	20	25	30

Baking time

(minutes) approx.: 45-50 45-50 70-75

Preparation: Knead the butter, Sugar, flour, egg and salt to form a smooth dough. Wrap in cling film and refrigerate for approx. 1 hour.

Mix together the quark, sour cream, sugar and a few drops of vanilla extract (to taste). Stir in the remaining eggs one at a time. Add cornflour and another few drops of vanilla extract.

Grease the tin with butter or non-stick baking spray. Sprinkle flour on a worktop and roll out the dough into a circle. Line the base of the tin with the dough. Roll some dough into a thin sausage shape and make this the edge of the circle. Prick the dough base several times with a fork. Divide the cream mixture into two halves. Mix milk and cocoa powder into one half. Spoon the two halves alternately on top of one another in the centre of the tin.

Bake in a preheated oven (top and bottom heat 175 °C, bottom shelf).

Leave the cake in the tin and cool completely on a cooling rack for approx. 1 hour.

Marmorierter Cream-Cheese-Cake

Springform Ø (cm)	20	26	28
Teig:			
Butter (g)	100	125	150
Zucker (g)	65	75	90
Mehl (g)	170	200	240
Ei (Größe M)	1	1	1
Salz (Prise)	1	1 1/2	2
Cheese Cream:			
Sahnequark (g)	650	750	900
Schmand (g)	200	250	300
Zucker (g)	130	150	180
Vanillearoma (Fläschchen)	1	1	1
Eier (Größe M)	4	5	6
Speisestärke (g)	70	80	100
Milch (ml)	40	50	60
Kakaopulver (g)	20	25	30
Backzeit (Minuten) ca.:	45-50	45-50	70-75

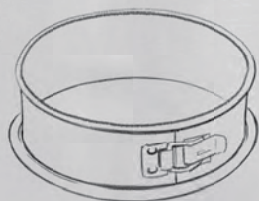
Zubereitung: Butter, Zucker, Mehl, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Sahnequark, Schmand, Zucker und ein paar Tropfen Vanillearoma (nach Geschmack) verrühren. Die restlichen Eier nacheinander unterschlagen. Speisestärke sowie nochmals ein paar Tropfen Vanillearoma hinzufügen.

Form mit Butter oder Back-Trennspray fetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und den Boden der Form damit auslegen. Etwas Teig zu einer Rolle formen und daraus einen Rand legen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Sahne Masse halbieren. Eine Hälfte mit Milch und Kakao verrühren. Massen abwechselnd mit einem Esslöffel aufeinander in die Mitte der Form geben.

Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze 175 °C; untere Schiene) backen.

Den Kuchen ca. 1 Stunde in der Form auf einem Auskühlgitter auskühlen lassen.



Cheesecake marbré

Moule à manqué démontable ø (cm)	20	26	28
Pâte :			
Beurre (g)	100	125	150
Sucre (g)	65	75	90
Farine (g)	170	200	240
Œuf (cal. M)	1	1	1
Sel (pincée)	1	1 1/2	2

Crème au fromage :

Fromage blanc à 40 % M.G. (g)	650	750	900
Crème aigre (g)	200	250	300
Sucre (g)	130	150	180
Arôme vanille liquide (flacon)	1	1	1
Œufs (cal. M)	4	5	6
Fécule (g)	70	80	100
Lait (ml)	40	50	60
Poudre de cacao (g)	20	25	30

Temps de cuisson

(en minutes) env. : 45-50 45-50 70-75

Préparation : Pétrir le beurre, le sucre, la farine, œuf et sel pour obtenir une pâte lisse. Envelopper dans un film fraîcheur et laisser reposer au frais pendant env. 1 heure.

Mélanger intimement le fromage blanc, la crème aigre, le sucre et quelques gouttes d'arôme vanille liquide (selon le goût). Fouetter les œufs restants un à un dans le mélange. Incorporer la fécule et de nouveau quelques gouttes d'arôme vanille liquide.

Beurrer le moule ou utiliser du spray de démoulage. Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné au rouleau à pâtisserie pour former un rond et garnir le fond du moule avec. Prendre un peu de pâte pour former un boudin et former la bordure avec. Piquer le fond de pâte plusieurs fois à la fourchette. Diviser l'appareil à la crème en deux parts égales. Incorporer dans une moitié le lait et le cacao. Verser tour à tour un peu de chaque appareil à la cuillère au milieu du moule.

Faire cuire au four préchauffé (chaleur traditionnelle à 175 °C, à mi-hauteur). Laisser tiédir le gâteau dans le moule sur une grille de refroidissement pendant env. 1 heure.

Cheesecake marmorizzata

Stampo a cerniera ø (cm)	20	26	28
Impasto:			
Burro (g)	100	125	150
Zucchero (g)	65	75	90
Farina (g)	170	200	240
Uovo (misura M)	1	1	1
Pizzico di sale	1	1 1/2	2

Crema al formaggio:

Formaggio quark, possibilmente ad alto contenuto di grassi (g)	650	750	900
Smetana (g)	200	250	300
Zucchero (g)	130	150	180
Aroma vaniglia (fiale) (g)	1	1	1
Uova (misura M)	4	5	6
Fecola (g)	70	80	100
Latte (ml)	40	50	60
Cacao in polvere (g)	20	25	30

Tempo di cottura

(minuti) ca.: 45-50 45-50 70-75

Preparazione: Impastare il burro, lo zucchero, la farina, uovo e sale fino ad ottenere un impasto liscio. Avvolgere l'impasto con della pellicola e lasciarlo in frigorifero per ca. 1 ora.

Lavorare insieme il formaggio quark, la smetana, lo zucchero e un paio di gocce di aroma vaniglia (a piacere). Incorporare le restanti uova una dopo l'altra, quindi aggiungere la fecola e ancora un paio di gocce di aroma vaniglia.

Imburrare lo stampo oppure utilizzare lo spray antiaderente alimentare. Stendere l'impasto su una superficie di lavoro cosparsa di farina dandogli una forma rotonda e rivestire con esso il fondo dello stampo. Arrotolare un po' di impasto e posizionarlo in modo da creare il bordo del dolce. Bucherellare più volte il fondo con una forchetta. Dividere a metà la massa di formaggio precedentemente realizzata. Lavorare una delle due metà insieme al latte e al cacao. Con un cucchiaino aggiungere le due masse alternatamente al centro dello stampo.

Cuocere in forno preriscaldato (in forno statico sopra e sotto a 175 °C; griglia al livello inferiore). Lasciar raffreddare il dolce nello stampo per ca. 1 ore su una gratella per dolci.

Tarta de mármol de crema de queso

Molde desmontable ø (cm)	20	26	28
Para la masa:			
Mantequilla (g)	100	125	150
Azúcar (g)	65	75	90
Harina (g)	170	200	240
Huevo (tamaño M)	1	1	1
Sal (pizca)	1	1 1/2	2

Para la crema de queso:

Requesón con nata (g)	650	750	900
Nata agria (g)	200	250	300
Azúcar (g)	130	150	180
Aroma de vainilla (ampolla)	1	1	1
Huevos (tamaño M)	4	5	6
Leche (ml)	40	50	60
Cacao en polvo (g)	20	25	30

Tiempo de cocción

(en minutos) aprox.: 45-50 45-50 70-75

Preparación: Mezcle la mantequilla, el azúcar, la harina, huevo y sal hasta obtener una masa sin grumos. Envuélvala en film transparente y déjela en el frigorífico durante aproximadamente 1 hora.

Remueva el requesón con nata, la nata agria, el azúcar y un par de gotas de aroma de vainilla (al gusto). Incorpore uno a uno y bata el resto de los huevos. Añada el almidón y otro par de gotas de aroma de vainilla.

Engrase el molde con mantequilla o spray desmoldante. Extienda la masa en círculo sobre una superficie de trabajo enharinada y cubra con ella la base del molde. Enrolle parte de la masa y corónela con un reborde. Pinche la base varias veces con un tenedor. Divida la masa de nata en dos. Mezcle la mitad con leche y cacao. Vaya colocando capas alternas de las dos masas en el centro del molde con una cuchara.

Precaliente el horno (resistencias arriba y abajo) a 175 °C y hornee la tarta en la parte inferior del horno. Deje que se enfrie en el molde durante aprox. 1 hora sobre una rejilla de enfriado.