



# Mango-Schoko-Traum

Bei uns in Wien sperren Anfang Mai die Freibäder und die Eissalons auf. Auf meinen sommerlichen Spaziergängen gönne ich mir bei schönem Wetter jeden Tag ein Stanitzel mit den Eissorten Mango und Schokolade, die Hunde bekommen jeder eine leere Tüte. Daran musste ich denken, als ich im Hochwinter bei meinem Albtraumwetter - Graupelschauer aus dem Hochnebel - ins Café kam und direkt in die Küche zu Fahima lief. Und so entwarfen wir sommersehnsüchtig diese Torte, unten unser geliebter schokoladiger Brownie, oben cremige, fruchtige, sonnige Mangowonnen.

Für eine Springform von 26 cm ø

## Browniemasse

110 g dunkle Kuvertüre (mindestens 40 % Kakaobuttergehalt)  
100 g Butter plus flüssige Butter für die Form  
2 Eier  
200 g Staubzucker  
90 g glattes Mehl Type W480  
1 Prise Salz

## Mangomousse

350 g Topfen  
130 g Staubzucker  
300 g Mangopüree  
80 ml Zitronensaft  
5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
400 ml Schlagobers, nicht zu fest geschlagen

## Für die Browniemasse

Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kuvertüre mit der Butter in einer Metallschüssel über einem Wasserbad schmelzen. Dabei darauf achten, dass die Schokolade nicht mit dem Wasser in Berührung kommt und das Wasser nicht sprudelnd kocht. Die Eier mit dem Staubzucker kurz schaumig rühren, dann die Schokoladen-Butter-Mischung unterheben. Das Mehl mit dem Salz vermischen und ebenfalls unterheben.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einspannen, dann das überschüssige Papier abschneiden. Boden und Rand mit flüssiger Butter bestreichen. Die Browniemasse in die vorbereitete Form füllen und ca. 20 Minuten backen, bis ein in die Mitte des Teiges gestecktes Holzstäbchen beim Herausziehen nur trockene Brösel zeigt. Den Boden vollständig auskühlen lassen. Den Rand der Springform lösen, spülen und wieder aufsetzen.

## Für die Mangomousse

Den Topfen mit dem Staubzucker und dem Mangopüree verrühren. Den Zitronensaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin bei sanfter Hitze auflösen. Eine kleine Menge der Topfenmasse in die Gelatine rühren, bis keine Gelatinespuren mehr zu sehen sind. Dann diese Masse zur restlichen Topfenmasse rühren. Das geschlagene Obers vorsichtig unterheben.

## So wird's fertig

Die Mangomousse auf den vorgebackenen Brownieboden streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Den Rand der Springform vorsichtig lösen, dafür eventuell mit einem kleinen scharfen Messer am Rand der Form entlangfahren.

## Tipp

Falls Mangomousse übrig bleibt, diese in schöne Gläser füllen und als Nachspeise servieren.

# Birnen-Haselnuss-Kuchen mit Schokolade und Wintergewürzen

Unsere Gäste lieben es, im Café zu den Vitrinen zu kommen und sich die vielen verschiedenen Kuchen zeigen zu lassen. Dann fragen sie mich oft, welcher denn mein Lieblingskuchen sei. Das ist für mich nur schwer zu beantworten; ich liebe sie alle, vielleicht die ofenwarmen noch etwas mehr als die kühlen, aber unser Birnen-Haselnuss-Kuchen ist sicher einer meiner Favoriten. Vielleicht schwingt da auch der Stolz der Bäckerin mit, denn Fahima und ich haben diesen Kuchen in einem fünfminütigen Gedankenaustausch entworfen und er ist einer unserer Winterklassiker geworden. Wird er in der Vorweihnachtszeit gebacken, würze ich ihn mit allen Gewürzen, die ans Christkind erinnern – Zimt, Nelken, Sternanis und Kardamom. Je weiter das Jahr voranschreitet, desto puristischer wird der Kuchen, im März duftet es nur noch zart zimtlig aus der Küche. Wenn es dann endlich wieder frühlinghaft warm wird, verabschieden wir uns frohen Herzens von den Birnen und freuen uns auf das Sommerobst.

Für eine Kuchenform von 24 cm ø

## Pochierte Birnen

100 g Zucker  
3 cm frischer Ingwer, in Scheiben geschnitten  
1 Lorbeerblatt  
Saat von 2 Kardamomkapseln  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 Msp. gemahlene Nelken  
Saft einer halben Bio-Zitrone (ausgepresste Schale aufbewahren und mit in den Sud geben)  
4–5 Birnen, geschält und halbiert bzw. geviertelt und dann entkernt

## Teig

4 zimmerwarme Eier, getrennt  
1 Msp. Salz  
200 g weiche Butter plus Butter für die Form  
200 g Staubzucker  
100 g glattes Mehl Type W480 plus Mehl für die Form  
1 TL Backpulver  
1 TL gemahlener Zimt  
100 g geriebene Haselnüsse  
1 Handvoll Schokodrops  
1 EL Rum

Staubzucker zum Bestreuen

## Für die pochierten Birnen

Alle Zutaten bis auf die Birnen mit 700 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Die Birnen in den Sud legen und bei mittlerer Hitze nicht zu weich kochen. Vom Herd nehmen und im Sud abkühlen lassen. Die Birnen anschließend abtropfen lassen und der Länge nach viermal einschneiden, jedoch nicht durchtrennen.

## Für den Teig

Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eiklar mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Butter und den Staubzucker mit den Quirlen des Mixers schön schaumig schlagen, die Dotter einzeln nach und nach unterrühren, zwischen der Zugabe der Dotter jeweils mindestens 1 Minute weiterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt und den Haselnüssen vermischen. Diese Mehlmischung in die Buttermischung rühren, die Schokodrops und den Rum dazugeben. Nun  $\frac{1}{3}$  des Schnees einrühren. Den restlichen Eischnee mit einem Küchenspatel vorsichtig unterheben.

## So wird's fertig

Die Springform einfetten und bemehlen. Den Teig in die Form streichen und die Birnen darauf verteilen.

50–60 Minuten im Rohr backen, bis ein in die Mitte gestecktes Holzstäbchen trocken herausgezogen werden kann. Den Kuchen gegen Ende der Backzeit bei Bedarf mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu stark bräunt.

Vor dem Servieren bezuckern.



# Zitronencremetarte

Jeden grauen Wintersonntag passiert bei uns im Café das Gleiche: Die Gäste strömen in Scharen herbei, holen sich ihre Nachmittagsjause – und so sind ab drei Uhr all unseren Kuchen ausverkauft. In solchen Zeiten brauche ich manchmal Abstand von der Hektik des Alltags, um zuhause Muße zum Nachdenken zu haben. Und so ist mir beim vorweihnachtlichen Backen der Kokosbuserl die Idee für ein Kokosbaiser in den Kopf geschossen. Gesagt, getan, ich habe ein bisschen der Masse auf ein Backblech gestrichen, eine Zitronencremetarte gebacken und das Baiser in Stücke gebrochen. Sobald ich diese unscheinbaren Streusel auf die Tarte gestreut und noch ein bisschen Zucker darüber gesiebt hatte, ist der Zauber des Backens passiert: Simsalabim, alle sind begeistert!

Für eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden von 22 cm ø

## Kokosstreusel

1 Eiklar  
1 Msp. Salz  
40 g Zucker  
40 g Staubzucker  
70 g Kokosflocken  
1 gestrichener TL Mehl  
1 gestrichener TL Zitronensaft  
1 TL Rum

## Teig

1 großer Dotter  
2 EL kaltes Wasser  
200 g glattes Mehl Type W480 plus Mehl für die Arbeitsfläche  
1 Prise Salz  
60 g Staubzucker  
125 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten, plus Butter für die Form  
Hülsenfrüchte oder Reis zum Blindbacken

## Zitronencreme

4 Eier  
130 g Staubzucker  
90 ml frisch gepresster Zitronensaft  
2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
90 ml kaltes Schlagobers, halbfest geschlagen

## Für die Kokosstreusel

Das Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eiklar mit dem Salz mit den Quirlen des Handmixers schaumig aufschlagen, den Staubzucker nach und nach unterschlagen. Sobald steifer Schnee entstanden ist, die übrigen Zutaten unterheben. So dünn wie möglich auf ein Backblech streichen und 20–30 Minuten knusprig braun backen. Vollständig abkühlen lassen und in Stücke brechen.

## Für den Teig

Den Dotter mit dem Wasser versprudeln. Das Mehl mit dem Salz und dem Staubzucker in einer Schüssel vermischen. Die Butter mit den Knethaken des Mixers in die Mehlmischung rühren, bis die Butterstücke erbsengroß sind. Dann die Dottermischung dazugeben und rühren, bis sich alle Zutaten zu einem glatten Teig zusammenfügen. (Alternativ alle Zutaten nicht zu lange von Hand kneten, bis sie sich verbinden.) Zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank rasten lassen (der Teig hält sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage).

Den Tarteteig 10 Minuten vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Die Tarteform mit Butter einfetten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ca. 4 mm dick ausrollen. Dann um das Nudelholz wickeln und über der Tarteform wieder abrollen. Den Teig glatt auf den Boden der Form legen, dann am unteren Ende der Form beginnend gleichmäßig mit leichtem Druck an den Rand anlegen, sodass keine Hohlräume entstehen. Den Teig entlang des oberen Randes der Form mit einem kleinen scharfen Messer sauber abschneiden.

Ein Stück Backpapier zerknüllen, auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten oder Reis beschweren. Dabei darauf achten, dass der Boden gut bedeckt ist. Den Teig ca. 20 Minuten hellbraun backen, dann herausnehmen und das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen.

## Für die Zitronencreme

Während der Boden bäckt, die Eier und den Staubzucker mit den Quirlen des Mixers kurz schaumig rühren, dann Zitronensaft und -schale untermengen. Das Schlagobers unterheben.

