

SCHWEIZER EDITION ALLES SCHOGGI!

Knusprig, krokant, geschmolzen, dunkel oder hell... entdecken Sie Schokolade in all seinen Varianten und realisieren Sie diese schokoladigen Rezepte für jede Gelegenheit, einfach und mühelos in Ihrem Thermomix®.



Huber-Schindler AG
Pilatusstrasse 29
6036 Dierikon

CHF 30.00
www.thermomix.ch
1. Auflage, April 2017

thermomix

thermomix

Alles Schoggi!

Alles Schoggi!



Inhaltsverzeichnis

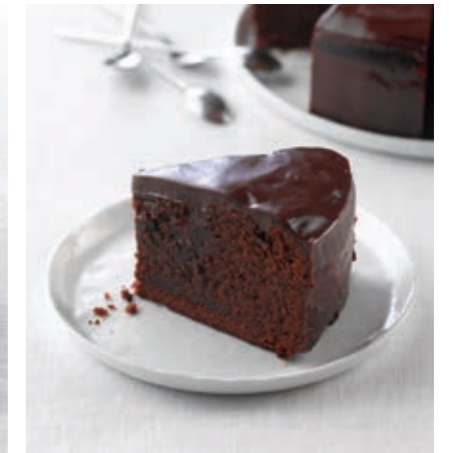
Editorial 3

DESSERTS UND GUETZLI FÜR JEDEN TAG 14

Schoggi-Caramel-Mousse	16
Schoggi-Pudding	18
Schoggi-Crème	20
Crème Brûlée mit Schoggi	21
Schoggi-Cake mit Ingwer-Konfit	22
Lauwarmes Schoggi-Küchlein	23
Schoggi-Brownie mit Pepp	24
Crumble mit weisser Schoggi, Mango und Limetten	26
Schoggi-Coulant mit Herz	28
Mud Cake	30
Leichtes Schoggi-Küchlein	32
Haselnuss-Schoggi-Roulade	34
Schoggi-Cookies	35
Wiener Schoggi-Sablés	36
Schoggi-Sablés	38
Schoggi-Madeleines	40
Schoggi-Muffins mit Pekannüssen	41
Brownies	42
Guetzli mit Crèmefüllung im Oréo®-Look	44

DIE GROSSEN KLASSIKER 46

Schoggi-Zitronen-Törtchen	48
Erdbeertarte mit Milchschoggi	50
Schoggi-Soufflé	52
Schoggi-Charlotte mit Banane	54
Schoggi-Eclairs	57
Schwarzwäldertorte	60
Biskuittörtchen Opéra	63
Schoggi-Roulade mit Orange	66
Tris di cioccolato	69
Drei-Königs-Kuchen mit Williamsbirnen	72
Glacé „Viennetta“ mit Vanille und Schoggi	74



VON TÖRTCHEN BIS TORTEN 76

Schoggi-Himbeer-Croustillant	78
Krokante Schoggi-Torte	81
Osterkuchen	84
Feine Schoggitörtchen mit roten Beeren	86
Schoggi-Praliné-Dacquoise	88
Schoggi-Halbkugeln mit Himbeerherz	90
Brocéliande	93
Aprikosen-Schoggipraliné-Törtchen	96

KLEINE LECKEREIEN 100

Schoggi-Salami mit Marshmallows	102
Kokosnuss-Lollipops mit Weisser Schoggi	104
Truffes-Variationen	106
Schoggi-Zeltli	108
Studententaler	110
Schoggi-Croustillant im Whoopi Pie-Look	112
Gianduja Schoggi-Passion	114

SCHOGGI-CARAMEL-MOUSSE

ZUTATEN

Schoggi-Mousse

170 g dunkle Schokolade,
70 % Kakao in Stücken
80 g Vollmilch
1 Eigelb
4 Eiweiss
20 g Zucker und 1 Prise für das
Eiweiss

Schoggi-Caramel-Mousse

200 g Schokolade mit
Caramelaroma in Stücken
150 g Vollrahm, 35 % Fettgehalt

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Schüssel
6 Gläser
Spritzbeutel mit sternförmiger Tülle

ZUBEREITUNG

Schoggi-Mousse

1. Dunkle Schokolade in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Milch zugeben und **4 Min./70°C/Stufe 2** schmelzen lassen.
3. Eigelb zugeben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen. In eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen. Mixtopf gründlich spülen und trocknen.
4. **Rühraufsatz einsetzen.** Eiweiss und 1 Prise Zucker in den Mixtopf geben, **3 Min./Stufe 3.5** steif schlagen, in dieser Zeit Zucker nach und nach durch die Öffnung im Mixtopfdeckel auf das laufende Messer geben. **Rühraufsatz entfernen.** Eischnee mithilfe des Spatels unter die Schokomasse heben und 6 Gläser zu jeweils $\frac{2}{3}$ damit befüllen. 1 Stunde kühl stellen. Mixtopf spülen und trocknen.

Schoggi-Caramel-Mousse

5. Schokolade mit Caramelaroma und Rahm in den Mixtopf geben und **4 Min./70°C/Stufe 2** schmelzen lassen. In eine Schüssel umfüllen und 3 Stunden kühl stellen. Mixtopf spülen und trocknen.
6. **Rühraufsatz einsetzen.** Caramel-Schokoladenmasse wieder in den Mixtopf geben und **4 Min./Stufe 3.5** schlagen. **Rühraufsatz entfernen.** Ganache in einen Spritzbeutel mit sternförmiger Tülle geben und Schoggi-Caramel-Mousse damit dekorieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



30 Min.



4 Std. 30 Min.



leicht



6 Portionen



Pro Portion: Protein 7 g
Kohlenhydrate 41 g/Fettgehalt 25 g
Energiewert 1755 kJ/422 kcal

GUETZLI MIT CRÈMEFÜLLUNG IM ORÉO®-LOOK

ZUTATEN

Guetzli

50 g Zucker
70 g Kakaopulver
180 g Mehl
125 g Butter
1 Ei

Crèmefüllung

90 g Butter
80 g Puderzucker
1 Prise Vanille, gemahlen

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Backblech
Backpapier
Frischhaltefolie
Wallholz
Ausstechform (Ø 4 cm)
Kuchengitter
Spritzbeutel mit glatter Tülle

ZUBEREITUNG

Guetzli

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zucker und Kakaopulver in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Mehl, Butter und Ei zugeben und **20 Sek./Stufe 10** vermischen. Masse auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie gut einwickeln. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.
4. Teig mithilfe eines Wallholzes auswallen. Mit einer Ausstechform (Ø 4 cm) runde Guetzli aus dem Teig ausstechen bis der Teig aufgebraucht ist. Auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und 15-20 Minuten bei 180°C backen. Guetzli auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Crèmefüllung

5. Butter, Puderzucker und gemahlene Vanille in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 3** vermischen. Mit dem Spatel nach unten schieben.
6. Nochmals **30 Sek./Stufe 3** vermischen. Crème in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle umfüllen und eine gleichmässige Schicht auf die Fläche von jedem zweiten Guetzli geben. Ein zweites Guetzli mit leichtem Druck auf jedes befüllte Guetzli geben. Guetzli sofort servieren oder trocken in einer luftdicht verschliessbaren Guetzlibox 1 bis 2 Tage aufbewahren.



25 Min.



3 Std. 50 Min.



mittel



20 Portionen



Pro Portion: Protein 2 g
Kohlenhydrate 14 g/Fettgehalt 10 g
Energiewert 639 kJ/153 kcal