

## Dessert - Tips

Kategorien: Dessert, Nachspeisen, Info, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Tips & Tricks:

### Anleitung:

Schlagsahne bekommt einen fruchtigen Geschmack, wenn sie mit Gelierzucker aufgeschlagen wird. Werden Süssspeisen mit Gelatine zubereitet, dürfen sie danach nicht mehr kochen, weil die Gelatine dann ihre Bindefähigkeit verliert.

Soll Pudding, Gelee oder ähnliches gestürzt werden: Die Form kurz in Heisses Wasser tauchen. Das Dessert löst sich dann problemlos von der Form.

Eier und Zucker werden schneller zu feinem Schaum, wenn man gleich die im Rezept angegebene Backpulvermenge darunterührt. Wird Schlagsahne mit Zucker geschlagen, sollte dieser direkt in die flüssige Sahne gegeben werden, damit er sich gut auflöst.

Pudding bekommt auch nach dem Kochen keine Haut, wenn man die Oberfläche mit zerlassener Butter bestreicht oder mit Grießzucker dünn bestreut.

Milchreis schmeckt besonders gut und wird schön locker, wenn man kurz vor dem Anrichten den geschlagenen Schnee von einem bis zwei Eiweiss unterhebt.

Desserts werden im Allgemeinen kühl serviert, sollten aber 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen werden.

Feine Cremes niemals in Aluminiumgefäßen kochen oder auch nur anmachen, sie werden sonst unappetitlich grau!