
thermomix

THERMOMIX REZEPTWELT'S BESTE REZEpte

20.000 Rezepte - Wir sagen Danke!

Nachspeisen/Desserts

 **VORWERK**





RAFFAELLOQUARKCREME



- - -

Zutaten

500 g Magerquark
100 g Sahne
20 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
14 Stück Raffaello
300 g Himbeeren

Zubereitung

1. 10 Raffaellos in den Mixtopf und ca. **4 sek.**
Stufe 4 zerkleinern. Masse in ein Schälchen umfüllen.
2. Sahne in den Mixtopf und auf **Stufe 3** steifschlagen.
3. Quark, Vanillinzucker und Zucker zu der Sahne hinzufügen und alles ca. **20 sek Stufe 3-4** verrühren.
4. Die Raffaello-Masse hinzufügen und im Linkslauf nochmals ca. **10 sek. Stufe 3** verrühren.
5. Die Himbeeren in 4 Gläser füllen (4 schöne beiseite legen), dann die Creme gleichmäßig in die Gläser füllen und mit je einem Raffaello und einer Himbeere dekorieren und bis zum Verzehr kühl stellen.

DOMINOQUARK



5 min 5 Portionen -

**Zubereitung**

1. Die Dominosteine in den Mixtopf geben und **5 sek Stufe 4 - 5** zerkleinern.
2. Rühraufsatz einsetzen. Quark und Sahne zugeben und in **1 Minute Stufe 4** cremig rühren.



SAHNE GRIESSBREI WIE VON LANDLIEBE



1 min



4 Portionen



einfach

JOGURT-EIS (GELATO ALLO YOGURT)



-



-



einfach



Zutaten

2 Becher Sahne à 200 g
120 g Milch
55 g Grieß
15 g Zucker
1 EL selbstgemachter Vanillezucker

Zubereitung

- Schmetterling einsetzen, alle Zutaten in den Mixtopf geben. **11 Minuten, 90°, Stufe 2** köcheln lassen.
- Sofort umfüllen und kalt stellen oder sofort verzehren.

Zutaten

200 g. Zucker
500 g. Sahne frisch
500 g. Jogurt (Natur)

Zubereitung

- Als erstes müssen Sie den Zucker zu Puderzucker verarbeiten. Das heißt **20 Sek/Stufe 10**.
- Geben Sie nun den Schmetterling in den Closed lid und fügen die Sahne und den Jogurt hinzu und schlagen das Ganze **2 Minuten / Stufe 4**. Ab in den Gefrierschrank!
- Gefrieren Sie es für mindestens 24 Stunden ein!
- Vor dem Servieren sollte das Eis nochmals in den Mixtopf um es dort **2 Min/Stufe 8-10** mit Spatel cremig zu schlagen.

Tipp

Wer lieber fruchtiger mag, kann jederzeit Früchte mit unterheben. Entweder püriert oder in Stückchen, ganz nach Geschmack! Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt



BANANENEIS



-



4 Portionen



einfach

Zutaten

1 Päckchen Vanillinzucker oder
1 EL selbstgemachten Vanillezucker
50 g Zucker
300 g gefrorene Bananen (vor
dem Einfrieren in Stücke teilen)
100 g Sahne

Zubereitung

1. Zucker und Vanillinzucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren
2. Gefrorene Banane in Stücken zugeben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern
3. Sahne zugeben und **30 Sek./Stufe 4** zu einem Cremeeis verarbeiten Hierzu kann der Schmetterling verwendet werden, es geht aber genauso gut auch ohne.

GIRAFFEN-CREME



-



-



-

**Zubereitung**

1. Cookies in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern, umfüllen.
2. **Rühraufsatz einsetzen.** Crèmefine in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 3** schlagen.
3. **Rühraufsatz entfernen.** Quark, Buko, Vanillezucker und Zucker zufügen und **15 Sek./Stufe 4** verrühren. Masse in eine Glasschüssel füllen. Mixtopf säubern.
4. Abgetropfte Aprikosen o. Pfirsiche **10 Sek./Stufe 5** zerkleinern, dann **10 Sek./Stufe 10** pürieren. Auf die Quarkcrème geben.
5. 2/3 der Cookiebrösel daraufgeben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen (wie beim Marmorkuchenteig!) Restliche Cookiebrösel obendrauf streuen.



ERDBEERTRAUM



-



4 Portionen



einfach

Zutaten

250 g Sahne
250 g Quark
50 g Zucker
1 EL Vanillezucker selbstgem.
100 g Marmelade
500 g Erdbeeren

Zubereitung

- Mit dem Schmetterling die Sahne steif schlagen auf **Stufe 3**, dann umfüllen.
- Ohne Schmetterling den Vanillezucker, Zucker und Quark in den Mixtopf geben und **3 Sek/Stufe 4** rühren, umfüllen. Die Sahne unter die Quarkmasse heben. Den Mixtopf spülen.
- Die Erdbeeren waschen, halbieren und im Mixtopf mit der Marmelade **3 Sek/Stufe 4** zerkleinern.
- Nun im wechsel einmal die Quarkmasse dann die Erdbeeren in ein Glas füllen. Mit der Quarkmasse beenden.

GRIESSSCHAUM



-



2 Portionen

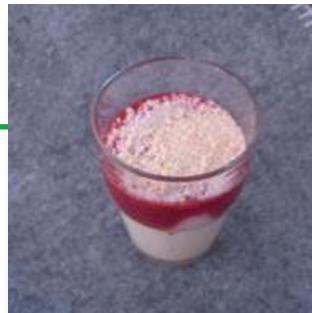


-



Zubereitung

- Rührhaussatz einsetzen!** Die Milch in den Mixtopf geben und Süßstoff nach Geschmack dazumischen. Das Ganze **3Min/St 2/100°** einstellen und während des Anlaufens die 2 EL Grieß einrieseln lassen. Es sollte kurz aufkochen.
- Anschließend den Thermomix auf **Stufe 3-4** stellen und das Backpulver einrieseln lassen (ich mache es, wenn er gerade anfängt zu rühren).
- Dann so lange warten, bis die Temperatur auf 37° abgekühlt ist. Dauert ca 7-8 Minuten ohne Messbecher. Die Masse nun in 2 Dessertschälchen geben und kurz in den Kühlschrank stellen. Die Portion ist richtig mächtig und hat kaum Kalorien (1,5 P. pro Becherchen)



SPAGHETTIEIS-DESSERT



- 8 Personen



einfach

Zutaten

100 g weiße Schokolade

Vanille-Flammeri:

500 g Milch

200 g Zucker

2 EL Vanillezucker

40 g Speisestärke

Creme-Basis:

400 g Schlagsahne

500 g Magerquark

Erdbeer-Soße:

1 Packung TK-Erdbeeren

Zucker nach Belieben

Tipp

Die Zuckermenge mit 200 g reicht locker für „Süßschnäbel“, wer's nicht ganz so süß mag, nimmt eben weniger.

Das Dessert lässt sich gut einen Tag vorher zubereiten; Schokolade aber erst am Verzehrtag darüberstreuen. Ich portioniere das Dessert meistens in Gläsern (Reka von Ikea), dann ergibt es ca. 12 Gläser.

Zubereitung

- Weiße Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und auf **Stufe 5** schreddern; umfüllen und beiseite stellen.
- Milch, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke in den Mixtopf geben und **9 Min / 90 °C / Stufe 3** zum Flammeri kochen. Falls die Masse noch nicht genug eingedickt hat, noch etwas Zeit zugeben. In eine Schüssel umfüllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auflegen und kalt stellen. Tipp: Vor den weiteren Schritten vollständig abkühlen lassen!
- Sahne steifschlagen (Ich mache es nach Frau Hellermanns Methode, also mit **Rühraufsatz, Stufe 3 / 2 - 3 Minuten**); Rühraufsatz nicht entfernen. Vanille-Flammeri und Quark in den Closed lid geben und auf **Stufe 2 - 3** verrühren. Die Creme in eine Schüssel oder einzelne Gläser füllen.
- Die aufgetauten Erdbeeren mit Zucker nach Belieben in den Closed lid geben und auf **Stufe 8** pürieren. Als Soße auf die Creme geben. Mit der geschredderten Schokolade bestreuen.

BLUMENERDE!!



Zutaten

2 Pck. Oreo Kekse dunkel

200 g Frischkäse

250 g Quark

2 Pck. Paradiescreme Vanille. (Dr. O****)

500 g Schlagsahne

Tipp

Als Deko eine künstliche Blume hineinstecken und eine Sand-schipse als Löffel dazulegen. Das Dessert ist nicht nur optisch ein Hingucker (besonders in einem Blumentopf mit entsprechender Deko serviert!), sondern schmeckt auch noch himmlisch!

Zubereitung

- Kekse ein, zwei Tage vor der Zubereitung einfrieren. Gefrorene Kekse in den Mixtopf geben und auf **Stufe 10** pürieren. (Solange bis wirklich KEINE Stücke mehr drin sind). Krümel umfüllen.
- Mixtopf spülen, **Rührreinsatz eihängen** und Sahne auf **Stufe 3** steif schlagen. Frischkäse und Quark in einer Rührschüssel vermengen. Paradiescreme nach Anleitung zubereiten und mit der Frischkäse/Quarkcreme verrühren. Geschlagene Sahne der Creme unterheben.
- Die Creme abwechselnd mit Krümel in einer Glasschüssel/Blumentopf schichten. Mit der Creme sollte man anfangen und oben DICK mit Krümel abschließen.