



KEKSKUCHEN OHNE BACKEN MIT KIRSCHEN UND SCHOKOPUDDINGCREME - OHNE GELATINE

Für den Boden:

ca. 500 g Butterkeks

Für die Schokopuddingcreme:

900 ml Milch

3 Pkg Schokopuddingpulver

200 g Zucker

250 g Butter/Margarine (= 1 Würfel) auf Zimmertemp.

Kirschpudding:

2 Gläser Sauerkirschen/Schattenmorellen mit je 680 g Gewicht und ohne Kerne, das sind 700 g abgetropfte Kirschen

1 Liter Flüssigkeit (Kirschsaff aus dem Glas und Wasser)

250 g Weizengrieß

200 g Zucker

Für die Sahneschicht:

500 ml Sahne/Schlagobers

2 Pkg Sahnesteif

Vorbereitung Puddingcreme:

Nehmt zunächst die Butter aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemp. annehmen kann. Dann bereitet ihr den Pudding vor. Vermischt ca. 300 ml von der Milch mit dem Zucker und 3 Packungen Puddingpulver. Die restliche Milch kocht ihr auf. Sobald die Milch kocht, lasst ihr die Schokopuddingmischung einrinnen. Wenn die Masse langsam fester wird, schaltet ihr den Herd aus und rührt so lange, bis der Pudding eine Konsistenz hat wie im Video. Gebt eine Schicht Klarsichtfolie über den Pudding, so dass diese den Pudding berührt und lasst den Pudding vollständig auskühlen.

Zubereitung Kirschfüllung:

Bevor ihr mit der Zubereitung dieser Füllung beginnt, legt ihr den Boden einer rechteckigen Form der Größe: 37x25x7 cm mit einer Schicht Butterkekse aus. Dabei schneidet ihr einige der Kekse so zu, dass sie in die Form passen. Die abgetropften Kirschen und etwas vom Kirschsaff püriert ihr entweder mit einem Smoothiemaker oder einem Pürierstab so fein es geht. Gebt die pürierten Kirschen zusammen mit dem Zucker und insgesamt 1 Liter Flüssigkeit (der ganze Kirschsaff aus den zwei Gläsern und noch so viel Wasser bis ihr 1 Liter habt) in einen Topf. Kocht das Ganze auf und rührt schließlich den Grieß ein. Jetzt wird so lange gerührt bis eine puddingartige Masse entstanden ist. Die feinen Grießkörner sind am Anfang noch hell und sichtbar, am Ende, wenn die Füllung die richtige Konsistenz hat, sind sie das nicht mehr. Gebt die noch heiße Kirschfüllung über die erste Keksschicht. Darüber verteilt ihr eine zweite Keksschicht, dann wieder Kirschfülle und eine dritte Keksschicht. Lasst diese Schichten nun ein wenig auskühlen.

Fertigstellung Puddingcreme:

In einer Schüssel rührt ihr die zimmerwarme Butter hell und cremig. Dann gebt ihr den ausgekühlten Pudding löffelweise dazu und mixt nach jedem Schritt die Massen gut durch, damit keine Klümpchen bleiben. Das Resultat sollte eine cremige, samtige Masse sein. Diese verstreicht ihr über der dritten Keksschicht.

Letzte Schicht:

Schlagt die zwei Schlagobers mit 2 Päckchen Sahnesteif auf und verstreicht sie über der Puddingcreme. Lasst den Kuchen für mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank gut auskühlen, bevor ihr ihn serviert.

Reihenfolge von unten: Butterkeks - Kirschfüllung - Butterkeks - Kirschfüllung -





KEKS KOLAČ BEZ PEČENJA SA VIŠNJAMA I ČOKOLADNOM KREMOM - BEZ ŽELATINE

Za dno:

ca. 500 g petit keksa

Za čokoladnu pudingkremu:

900 ml mlijeka

3 pak. pudinga od čokolade

200 g šećera

250 g maslaca/margarina (= 1 kocka) na sobnoj temp.

Puding od višanja:

2 tegle kompota od višanja (svaka po 680 g i bez koštica),

to je ukupno 700 g ocijeđenih višanja

1 litar tekućine (sok od višanja iz tegle i voda)

250 g griza

200 g šećera

Za šlag:

500 ml slatkog vrhnja

2 pak. kremfixa

Priprema puding kreme:

Prvo izvadite maslac iz frižidera kako bi dobio idealnu temp. za daljnju izradu. Najprije pripremite puding. Od 900 ml mlijeka oduzmite otprilike 300 ml, koje pomiješate sa šećerom i čokoladnim pudingom. Preostalo mlijeko stavite da prokuha. U vrelo mlijeko postepeno i uz stalno miješanje dodajte smjesu od pudinga. Kad se masa počne zgušnjavati, ugasite vatru i miješajte dok se ne stvori puding iste konzistencije kao u videu. Vreo puding prekrijte slojem prozirne folije, tako da dodiruje puding i stavite ga na hlađenje.

Priprema pudinga od višanja:

Prije nego što počnete pripremom pudinga od višanja, na dnu kalupa veličine 37x25x7 cm poslažite jedan red petit keksa. Ako je potrebno prerežite komade keksa tako da vam prekriva cijelo dno bez većih rupa. Ocijeđene višnje pomiješajte sa malo soka od višanja pa pomoću smoothie makera ili štavnog miksera kremasto ispirirajte. Ispirirano voće stavite u veliki lonac skupa sa jednom litrom tekućine (to je sav sok od višanja i još toliko vode koliko vam je potrebno da dođete na jednu litru) i šećerom. Ove sastojke prokuhajte pa umiješajte griz. Zatim miješajte konstantno dok se ne stvori smjesa slična gustom puding. Sitna zrna griza su na početku kuhanja još bijela i vidljiva a nakon dužeg kuhanja, se više ne primjećuju. Red petit keksa prelijte sa jednom polovinom vrele smjese od višanja. Zatim slijedi još jedan red keksa pa još jedan sloj višanja pa ponovo keks. Zatim ostavite kolač da se malo ohladi.

Završetak pripreme puding kreme:

Nakon što mikserom na najjačoj brzini maslac/margarin kremasto umutite, dodajte mu kašiku po kašiku od ohlađenog pudinga. U ovaj korak uložite dosta vremena, jer će vam krema biti sjajna i neće vam ostati komadići maslaca. Ovu smjesu nanosite na zadnji sloj keksa.

Posljednji sloj:

Na kraju dvije čaše slatkog vrhnja skupa sa kremfixom istucite u šlag i nanosite ga na kolač. Stavite kolač na 2-3 sata na hlađenje.

Redoslijed slojeva, početo od dna: petit keks - fil od višanja - petit keks - fil od višanja - petit keks
krema od pudinga - šlag

