

espresso - ricottakuchen ...



... ich bereite ihn nicht soooo oft zu, doch wenn, dann stellt sich ganz schnell die frage ein " kannst du mir das rezept geben"?
aber ja geeerrneee !

meistens, wenn ich das mache, erzähle ich auch die geschichte dazu ...
wo ich diese köstlichkeit zum ersten mal probieren durfte & wie **ich** an das rezept kam !

kurz nach meiner kochlehre (also vor' m krieg!) stattete ich während eines ausgedehnten
usa aufenthalts new york einen besuch ab !



einige erlebnisse sind mir noch so präsent als wären sie letzte woche passiert ...
(skyline heliflug; die grandioseste gazpacho meines lebens in little italy oder auch meinen nachtspaziergang über die brooklyn bridge: total bekifft, purple rain (das kam gerade heraus) im ohr, bin ich die ganze nacht hin & her geflogen & verbrachte somit eine der tollsten nächte meines lebens) ... doch das nur in kürze.

ich bin im legendärem river side café, denn dort begegnete mir diese kuchen



der hammer !

natürlich habe auch ich die stimmung mitgegessen, doch ich musste dieses rezept haben & fragte den chef de rang, ob dies den möglich sei ?
nun, rein kleidungsmässig gehörte ich nicht gerade zur zielgruppe des river side, doch ich muss wohl eindruck gemacht haben & nach einem kurzen augenblick, bat mich der kellner in die küche zu kommen



was für ein augenblick ...

aus diesem augenblick, wurden dann zwei stunden,
eine menge gin tonics
& eine wunderbare fachsimpelei mit der italienischen chefin patisserie (diese augen !!!),
die dieses rezept von ihrer mutter hatte

die handgriffe sind simpel ... die zutaten erstklassig ... die zubereitung aufwendig in der zeit

doch der aufwand lohnt sich ... ein gedicht !

espresso - ricottakuchen ...

hardware:

springform 26cm oder eine ähnliche backform
grosse schüssel
schneebeesen
handrührgerät oder küchenmaschine
mixer, blender, zauberstab oder thermomix

zutaten:

600g haselnüsse, 60g geschmolzene, geklärte butter (ghee), 60g zucker

*

1kg ausgedrückter ricotta, 350g ausgedrückten frischkäse, mark einer vanilleschote,
4el mehl, 4 eier (leicht geschlagen),
250g brauner zucker, 125ml stark gebrühter espresso, 2cl cafélikör

den backofen auf 180 grad vorheizen, haselnüsse auf ein backblech legen & 10 min. rösten;

abkühlen lassen & anschliessend zwischen den händen zerreiben, damit die schale grob

abfällt; die nüsse im blender zerkleinern & 2 el davon zur seite stellen;

die restlichen haselnüsse mit der ghee & dem zucker vermischen, auf den boden der

springform drücken. 20 min. ins gefrierfach damit !

in der zwischenzeit in einer grossen schüssel mit dem handrührer den ricotta mit dem frischkäse

& dem vanillemark auf kleiner geschwindigkeit glattrühren;

mehl drüber stäuben & weiter rühren; die hälfte der eier

mit dem schneebesen einarbeiten , bis die masse glatt ist, dann die restlichen eier

unterschlagen; nach & nach den zucker reinrieseln lassen, dann den espresso & den likör

zugeben & rühren, bis die masse wieder glatt ist !

die füllung auf die leicht angefrorene haselnusskruste geben

& bei 190 grad 35 min. backen ...

der kuchen sollte fertig sein, wenn sich ein ca. 8cm breiter fester rand

gebildet hat & er in der mitte leicht zittert !

die übrigen haselnüsse drüber streuen & abkühlen lassen !

mit klarsichtfolie abdecken & mindestens 24 stunden im kühlschrank ziehen lassen ! ; hecho !

besser kann man keinen kuchen machen ... nur anders !

>>>

ja, ja ... ich weiss :

frau kann ihn auch nur mit quark zubereiten &/oder die haselnüsse
schon gemahlen kaufen ... die butter nicht klären oder stattdessen margarine nehmen ... ,
statt des braunen zuckers weissen ... etc.

habe ich auch probiert, weil ich gerade keine ghee hatte, weil mir ricotta zu teuer war
oder ich ihn nicht bekam ... aber lassen sie es bleiben ... schmeckt nicht übel
aber ist keine sensation !



im river side empfiehlt die konditormaus , einen tia maria dazu zu trinken ...
serviert in einem kleinen cognacschwenker & gekrönt mit lauwarmer,
halbgeschlagener sahne & einer prise zimt ... hab' ich probiert ... wow !
new york ... new york

¡ bon profit !

jfk