

# Heidis neue süße Seiten

## Buch 2 – Rezept-Verbesserungen/Ergänzungen – Mai 2020

**Problem erkannt – Problem gebannt!**

**Bitte unbedingt beachten und in folgenden Rezepten Änderungen vornehmen:**

### Kirschenplotzer, Seite 40

500 g Brösel aus Zwieback, Löffelbiskuits oder trockenen Brötchen muss in **150 g** geändert werden!

### Käsetiger, Seite 42

Füllung: Pudding nur mit **350 ml Sauerkirschsaft** kochen!

### Weißer Schokoladen-Mousse, Seite 118

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne aufkochen und die Schokoladenstücke darin auflösen. Eier trennen, Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Eigelb verquirlen. Zucker mit 4 EL Wasser aufkochen und auflösen, Orangenlikör zugießen. Zuckersirup während des Rührens in das Eigelb laufen lassen. **Gelatine ausdrücken und auflösen (Mikro 600W ca. 15 sec. – oder im Topf) und unter die Eiermasse rühren.** Diese schaumig aufschlagen. Die aufgelöste, **noch warme Schokoladensahne** zufügen und alles im kalten Wasserbad mit dem Schneebesen locker schlagen, bis Zimmertemperatur erreicht ist. Den Eischnee unterziehen, in beliebige Formen füllen und ca. 3 Std. durch kühlen.

### Orangen-Creme, Seite 123

Orangensaft in einen Topf füllen, Zucker, **Speisestärke** und Eier ..

Stets gutes Gelingen wünscht **Heidi**

---