



Masterchef  
Gourmet

Masterchef  
Gourmet +

&



**Mousse au chocolat**

**Cheesecake**

**Moelleux  
au chocolat**

**Tiramisu**

**Dulce de leche-Bikuitrolle**

**Rote Beeren-Mousse**

**Dacquoise**

**Angel Cake**

**Moulinex®**

Moulinex®

# Mousse au chocolat

Für: 6 Personen

Zubereitung: 10 Minuten

Benötigtes Zubehör:



## Zutaten

- 200 g Schokolade • 6 Eiweiß
- 4 Eigelb • 25 g Butter •
- 40 g Zucker •

## Zubereitung

- 1 Butter und Schokolade in die Flex Bowl geben und 1 Minute und 20 Sekunden in der Mikrowelle (850 W) schmelzen, dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, damit die Masse nicht zu heiß ist.
- 2 Eiweiß mit dem Zucker in der Edelstahlschüssel des Standrührgerätes mit Flex Schneebesen 90 Sekunden lang auf höchster Geschwindigkeitsstufe steif schlagen.
- 3 Schokolade und Butter mithilfe eines Teigschabers glattstreichen, dann die Eigelbe zur Mischung hinzufügen.
- 4 Flex Schneebesen entfernen, die Masse in die Flex Bowl zum steifgeschlagenen Eiweiß dazugeben und das Delica' Tool installieren. 35 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermischen.
- 5 Die Mischung in eine Schüssel oder in Glasschälchen füllen und vor dem Verzehr für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Masterchef Gourmet  
Masterchef Gourmet +

**Enjoy your meal!**

Moulinex®

# Cheesecake

Für: 6 Personen

Zubereitung: 30 Minuten

Backen: 45 Minuten

Benötigtes Zubehör:



## Zutaten

### Für den Teig

- 100 g Spekulatius oder Butterkekse
- 1 Teelöffel Zucker • 40 g Butter

### Belag

- 400 g Frischkäse, wie zum Beispiel Philadelphia • 50 g Zucker • 2 Teelöffel Zitronensaft • Geriebene Schale einer halben Zitrone • 3 Eier
- 1 Teelöffel Maismehl • 3 Esslöffel Zucker



## Zubereitung

**Schritt 1:** Ofen auf 160°C vorheizen.

**Schritt 2:** Zubereitung des Teigs

- 1 Spekulatius in einer kleinen Schüssel zerbröseln. Zucker und die geschmolzene Butter dazugeben und alles vermischen.
- 2 Ein Blatt Backpapier in eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 18 cm legen. Boden der Kuchenform mit der Keckmischung bedecken und mit einem Löffel festdrücken, um den Kuchenboden zu ebnen. Kuchenform in den Kühlschrank stellen.

**Schritt 3:** Zubereitung des Belags

- 1 Flex Bowl in die Edelstahlschüssel des Standrührgerätes setzen. Flex Schneebesen installieren. Den Frischkäse in die Flex Bowl geben und 30 Sekunden lang auf Geschwindigkeitsstufe 7 schlagen. Zucker, Mehl und Eigelbe, den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale dazugeben und alles 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe

8 vermischen. Flex Bowl aus der Edelstahlschüssel nehmen und die Mischung zur Seite stellen.

- 2 Eiweiße in die Edelstahlschüssel geben. Flex Schneebesen installieren und Deckel aufsetzen. Eiweiße steif schlagen. Zucker dazugeben und für 1 Minute 30 Sekunden auf höchster Geschwindigkeitsstufe schlagen, bis die Mischung fest ist und glänzt.
- 3 Flex Schneebesen durch das Delica' Tool ersetzen. Frischkäse-Mischung zu dem Eiweiß direkt in die Edelstahlschüssel geben und 30 bis 45 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermischen
- 4 Die fertige Masse auf dem Keksboden verteilen.
- 5 30 Minuten lang bei 160°C im Ofen backen. Temperatur dann auf 150°C herunter stellen und weitere 15 Minuten backen. Abkühlen lassen, bevor Sie den Kuchen aus der Form nehmen.

Masterchef Gourmet  
Masterchef Gourmet +

**Enjoy your meal!**

Moulinex®

# Mølleux au chocolat

Für: 8 Personen

Zubereitung: 20 Minuten

Backen: 40 Minuten

Benötigtes Zubehör:



## Zutaten

- 200 g dunkle Blockschokolade • 125 g Butter
- 200 ml flüssige Sahne • 150 g Puderzucker • 4 Eier • 125 g Mehl • 11 g Backpulver
- 1 Beutel Vanillezucker •



## Zubereitung

- 1 Ofen auf 180°C vorheizen.
- 2 Eine Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
- 3 Schokolade, flüssige Sahne und Butter für 1 Minute und 40 Sekunden in der Flex Bowl in der Mikrowelle schmelzen (850 W).
- 4 Flex Bowl in die Edelstahlschüssel des Standrührgerätes stellen und den Zucker, die Eigelbe, Mehl, Backpulver und Vanillezucker hineingeben.
- 5 Teigührer installieren und das Gerät für 20 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 laufen lassen, dann 40 Sekunden Geschwindigkeitsstufe 7. Flex Bowl und Teigührer entfernen.
- 6 Eiweiße in die Edelstahlschüssel des Gerätes geben, Flex Schneebesen installieren und den Deckel auf die Schüssel setzen. Eiweiße dann für ungefähr 1 Minute auf höchster Geschwindigkeitsstufe steif schlagen. Flex Schneebesen entfernen.
- 7 Mischung in die Flex Bowl auf den Eischnee geben und das Delica' Tool installieren. Auf Geschwindigkeitsstufe 1 für ca. 30 Sekunden laufen lassen.
- 8 Die fertige Mischung in die Form geben und 40 Minuten bei 180 °C backen.

Masterchef Gourmet  
Masterchef Gourmet +

**Enjoy your meal!**

# Tiramisu

Für: 6 Personen

Zubereitung: 30 Minuten

Benötigtes Zubehör:



## Zutaten

- 200 g dunkle Blockschokolade • 125 g Butter
- 200 ml flüssige Sahne • 150 g Puderzucker • 4 Eier
- 125 g Mehl • 11 g Backpulver
- 1 Beutel Vanillezucker •

## Zubereitung

**Schritt 1:** Zubereitung des Sirups:

- 1 Kaffeeextrakt und Sauerkirschsirup in einen Topf mit 100 ml Wasser gießen. Mischung auf kleiner Flamme zum Kochen bringen.
- 2 Von der Herdplatte nehmen, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

**Schritt 2:** Zubereitung der Mascarpone-Mousse:

- 1 Flex Bowl in die Edelstahlschüssel setzen und den Flex Schneebesen installieren. Eigelbe und Zucker in die Schüssel geben und 1 Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe 7 schaumig schlagen.
- 2 Anschließend den Mascarpone und die Sahne dazugeben und erneut schlagen, bis die Mischung homogen ist. Stufe allmählich auf 7 erhöhen und 1 Minute lang schlagen. Flex Bowl aus der Edelstahlschüssel nehmen und die Mischung zur Seite stellen.

- 3 Eiweiße mit dem Puderzucker in der Edelstahlschüssel mit dem Schneebesen 1 Minute auf höchster Geschwindigkeitsstufe steif schlagen.
- 4 Flex Schneebesen durch das Delica' Tool ersetzen. Mischung vorsichtig in die Flex Bowl auf den Eischnee geben. Ca. 1 Minute lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermischen.

**Schritt 3:** Fertigstellen

- 1 Den Boden der Form mit den zuvor in Sirup getränkten Biskuits bedecken.
- 2 Eine Schicht Creme auf die Biskuits streichen. Abwechselnd eine Creme- und eine Biskuitschicht in der Form verteilen und mit einer Schicht Creme abschließen, dann in den Kühlschrank stellen.
- 3 Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestäuben.

Moulinex®

# Dulce de leche-Bikuitrolle

Für: 4/5 Personen

Zubereitung: 20 Minuten

Backen: 12 Minuten

Benötigtes Zubehör:



## Zutaten

- 80 g Mehl • 80 g Zucker •
- 4 Eier (ca. 200 g) • 1 Becher Dulce de leche (Karamellisierte-Kondensmilch) •



## Zubereitung

- 1 Ofen auf 180°C vorheizen.
- 2 Eier in die Edelstahlschüssel geben und mit dem Flex Schneebesen schlagen. Zucker unterrühren und 3 Minuten lang auf höchster Geschwindigkeitsstufe schaumig schlagen.
- 3 Flex Schneebesen durch das Delica' Tool ersetzen. Mehl in die Eier-Zucker-Masse geben und 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermischen.
- 4 Ein Blatt Backpapier auf ein Backblech legen und die Mischung in einem Rechteck von 30 x 20 cm auf dem Backblech verteilen. 12 Minuten lang bei 180°C im Backofen backen.
- 5 Aus dem Backofen nehmen und den Biskuit sofort auf ein leicht angefeuchtetes Tuch stürzen.
- 6 Mit einem scharfen Messer die Ränder des Biskuits zurechtschneiden, um das Rollen zu erleichtern. Kurz abkühlen lassen, dann den Biskuit mit der Dulce de leche bestreichen.
- 7 Den Biskuit fest zusammenrollen und den fertigen Kuchen kaltstellen.

Masterchef Gourmet  
Masterchef Gourmet +

**Enjoy your meal!**

# Rote Beeren-Mousse

Für: 6 Personen

Zubereitung: 20 Minuten

Benötigtes Zubehör:



## Zutaten

- 400 ml rotes Beeren-Püree
- 6 g Gelatine • 80 g Zucker
- 2 Teelöffel Zitronensaft •
- 350 ml flüssige Sahne •



## Zubereitung

- 1 Gelatineblätter ca. 15 Minuten in eine Schüssel kaltes Wasser legen, damit sie weich werden.
- 2 Die Hälfte des Fruchtpürees in der Flex Bowl 30 Sekunden erhitzen (850 W). Das Püree darf nicht kochen.
- 3 Die Gelatine ausdrücken, das heiße Fruchtpüree vom Herd nehmen und die Gelatine untermischen.
- 4 Dann die andere nicht erhitzte Hälfte des Fruchtpürees dazugeben, um die Mischung abzukühlen.
- 5 Die kalte Sahne in die Edelstahlschüssel mit dem Flex Schneebesen gießen und 4 bis 5 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 8 schlagen, bis sie eine nicht zu feste, schaumige Konsistenz erhält.
- 6 Flex Schneebesen durch das Delica' Tool ersetzen. Das abgekühlte rote Beerenpüree zur Sahne geben und 45 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermischen, je nach Konsistenz des roten Beerenpürees.
- 7 Mischung auf sechs Gläschen verteilen und für ungefähr 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Tipp: Gläschen mit Himbeersauce und einigen frischen roten Beeren garnieren.**

Moulinex®

# Dacquoise

Für: 6 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Backen: 18 Minuten

Benötigtes Zubehör:



## Zutaten

- 6 Eiweiß • 150 g Mandelpulver
- 120 g Puderzucker •
- 50 g Streuzucker • 1 Beutel Vanillezucker oder 1 Esslöffel Vanilleextrakt • Puderzucker (zum Garnieren) •



## Zubereitung

- 1 Ofen auf 180°C vorheizen.
- 2 Puderzucker und Mandelpulver sieben und vermischen.
- 3 Eiweiße in die Edelstahlschüssel geben, Flex Schneebesen installieren und Deckel aufsetzen. Eiweiße 1 Minute und 30 Sekunden steif schlagen und währenddessen Vanillezucker und Streuzucker nach und nach dazugeben.
- 4 Wenn die Mischung steif geschlagen ist, den Flex Schneebesen durch das Delica' Tool ersetzen. Die Zucker- und Mandelmischung zum Eischnee hinzufügen und 45 Sekunden bis 1 Minute auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermischen.
- 5 Masse auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech geben und ca. 2 cm dick verstreichen. Ca. 15 bis 18 Minuten bei 180°C im Backofen backen.
- 6 Wenn die Dacquoise fertig gebacken ist, abkühlen lassen, dann abwechselnd Biskuit und Mousse au Chocolat aufeinanderschichten.

Masterchef Gourmet  
Masterchef Gourmet +

**Enjoy your meal!**

# Angel Cake

Für: 8 Personen

Zubereitung: 15 Minuten

Backen: 20 Minuten

Benötigtes Zubehör:



## Zutaten

- 10 Eiweiß (300 g) • 150 g Streuzucker • 2-3 Tropfen Zitronen
- 150 g Mehl • 150 g Puderzucker •



## Zubereitung

- 1** Zucker unter das Mehl mischen und die Mischung zur Seite stellen.
- 2** Die Eiweiße in die Edelstahlschüssel geben, Flex Schneebesen installieren und den Deckel aufsetzen. Dann mit dem Zitronensaft und einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker untermischen und 2 Minuten auf höchster Geschwindigkeitsstufe schlagen, bis die Mischung fest ist.
- 3** Flex Schneebesen durch das Delica' Tool ersetzen. Die Zucker- und Mehlmischung auf den Eischnee sieben, dann 25 bis 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1 vermischen.
- 4** Teig in eine Angel Cake-Form geben und 20 Minuten bei 160°C backen.
- 5** Wenn der Kuchen gebacken ist, stürzen und, ohne die Form zu entfernen, abkühlen lassen. Form entfernen, wenn der Kuchen abgekühlt ist.