



Echter Torrone di Tonara schmeckt nicht nur hervorragend zu Kaffee oder Tee oder als einzigartiges Dessert nach einem guten Essen. Was nur wenige wissen ist, das dieser Torrone sich im als besondere Back- und Koch-Zutat eignet. Sie können mit Torrone viele Süßspeisen verfeinern, Ihre Kuchen und Plätzchen damit garnieren, es in jeden Kuchen- oder Plätzchenteig mischen... oder kreieren Sie ein ganzes Menu mit Torrone, ganz wie Sie möchten. Wenn Sie Freude am Kochen und Backen haben, finden Sie hier einige Rezepte, die Sie und Ihre Gäste begeistern werden.

Torrone di Tonara ist ein reines Naturprodukt, d.h. es ist temperaturempfindlich. Bei Wärme ist er weicher, bei Kälte entsprechend härter. Für die meisten Rezepte benötigen Sie ihn zerkleinert. Legen Sie dafür den Torrone ins Eisfach, damit er hart wird. Anschließend klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung.

Für welchen Torrone bei den genannten Rezepten Sie sich entscheiden, bleibt Ihrem Geschmack überlassen, ob Mandel-, Haselnuss-, Walnusstorrone oder Mandeltorrone verfeinert mit Limone, Castanie oder Mirto.

Und noch etwas: da dieser Torrone ohne Zucker und nur aus reinem Honig hergestellt wird, empfiehlt es sich, ihn zügig zu verarbeiten, da reiner Torrone Feuchtigkeit zieht.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen die Cucina Torrone!



Torrone-Parfait Nr. 1	3
Torrone-Parfait Nr. 2	3
Torrone-Parfait Nr. 3	4
Torrone-Parfait mit Schokolade	4
Torrone-Schokoladenmousse	5
Obst und Torrone-Spiess	5
Torrone mit Feigenkompott	6
Torrone Soufflé	7
Torrone-Bisquit	8
Torrone-Butterkekse	8
Torrone-Shortbread Biscuits	9
Torrone-Blätterteig	9
Torronetorte	10
Torrone-Pavlova	11
Torrone-EisTorte	12
Torrone-Eiscreme	12
Torrone-Eis mit Sckoko-Sahne	13
Schokolade mit Knusper-Torrone	13
Torrone-Praline	14
Torrone-Trüffel	14
Kaninchenrücken mit Torrone, mit Kräutern und Gemüse an weicher Polenta	15
Tortelli aus Eiernudelteig mit Torrone u.Kürbisblüten in Thymianbutter	16
Steinpilzflan an Saflor mit Gorgonzolacreme und Torrone	17



TORRONE-PARFAIT NR. 1

Zutaten für vier bis sechs Personen: 150g zerkleinerten Torrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 1/4 l geschlagene Sahne

Zubereitung:

Den Torroneriegel zerkleinern (klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung). Mit steif geschlagener Sahne vermischen und die fertige Masse in einer kleinen Kastenform ins Gefrierfach stellen. Die Form zuvor mit Klarsichtfolie auslegen, dann kann man das gefrorene Parfait ganz einfach aus der Form ziehen.

Zum Servieren den Parfaitblock in Scheiben schneiden und diese mit einer Fruchtsoße (Himbeeren, Brombeeren oder Aprikosen) anrichten. Oder die Eisparfaitscheiben dekorativ mit einem guten Balsamicosirup beklecksen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

TORRONE-PARFAIT NR. 2

Zutaten für vier bis sechs Personen: 150g zerkleinerten Torrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 1/4 l geschlagene Sahne - 3 Eigelb – 3 Eiweiß - 30g Zucker - 1 Tafel herbe Schokolade mit mind .70 % Kakaogehalt zerkleinern -

Zubereitung:

Die Tafel Schokolade und den Torrone (klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) zerkleinern, die 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 3 Eigelb mit 30g Zucker schaumig schlagen. Zerkleinerten Torrone, Schokolade, Sahne mischen, den Eischnee darunter ziehen und alles in eine Kastenform geben.

Die Form zuvor mit Klarsichtfolie auslegen, dann kann man das gefrorene Parfait ganz einfach aus der Form ziehen.

Zum Servieren den Parfaitblock in Scheiben schneiden. Mit etwas zerkleinertem Torrone garnieren und servieren. Dazu reichen Sie einen Espresso-Zabaglione: 1 Ei und 2 Eigelb mit 100g Zucker, 1 halbes Glas Cognac und 100ml starken Espresso ca. 6 Min bei 70 Grad aufschlagen.

Gutes Gelingen und guten Appetit



TORRONE-PARFAIT NR.3

Zutaten für vier bis sechs Personen: 100g zerkleinerten Torrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 2 Eiweiß - 35g Zucker - 2 Eigelb - 15g Zucker - 20g Cognac - 200g geschlagene Sahne - 1 Tafel herbe Schokolade mit mind .70 % Kakaogehalt zerkleinern

Zubereitung:

Eiweiß mit 35g Zucker steif schlagen. Eigelb mit 15g Zucker schaumig schlagen, die geschlagene Sahne und Cognac vorsichtig unterziehen. Den zerkleinerten Torrone mit der Schokolade vermischen und beifügen. Eiweiß vorsichtig unterziehen und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form einfüllen und tiefkühlen. Auf einer kalten Schokoladensauce anrichten und mit etwas zerkleinertem Torrone garnieren und servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

TORRONE-PARFAIT MIT SCHOKOLADE

Zutaten für 8 – 10 Portionen: 100g zerkleinerten Torrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 100g Schokolade mit mind. 60 – 70% Kakaoanteil zerkleinern - 150g Zucker - 100 ml Wasser - 5 Eigelb - 500 ml Sahne

Zubereitung:

Zucker und Wasser bis zum Faden kochen und sprudelnd heiß zu den Eigelb rühren bis die Masse kalt ist. Die geschlagene Sahne, den zerkleinerten Torrone und die Schokolade (in kleine Stücke zerteilt) unterziehen. In Schalen füllen und tiefkühlen. Mit Schokoladensauce und etwas zerkleinertem Torrone garnieren und servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



TORRONE-SCHOKOLADENMOUSSE

Zutaten für 8 Personen: 250g zerkleinerten Torrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 600g gekühlte Sahne - 450g Zartbitterschokolade - 5 Esslöffel Honig – ein Schuss Brandy nach Ihrem Gusto

Zubereitung:

200g Sahne, Schokolade und Honig langsam! erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Danach vom Herd nehmen, unter Rühren erkalten lassen bis die Masse gut durchmischt ist. Eventuell einen Schuss Brandy hinzugeben.

In einer großen Schüssel 400g Sahne steif schlagen. Die geschlagene Sahne vorsichtig in die Schokoladenmasse unterheben und danach mit dem zerkleinerten Torrone langsam vermengen. Die fertige Masse in einzelne Schalen füllen und über Nacht im Kühlschrank kaltstellen

Zum Schluss noch einmal mit etwas fein zerkleinertem Torrone garnieren und servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

OBST UND TORRONE-SPIESS

Zutaten: ½ Liter Vanilleeis - 1 Birne - 1 Pfirsich - 1 Nektarine - 2 Aprikosen - 200g Torrone, schneiden sie diesen bei Zimmertemperatur in ca. 2cm große Stücke - 200g Mark von gefrorenen roten Früchten - 1 Zitrone -1 Löffel „Crème de Cassis“ (Schwarze Johannisbeere Sahne)

Zubereitung:

Aus dem Vanilleeis Kugeln machen und im Kühlschrank bis zum Servieren kalt stellen. Pfirsiche, Nektarinen und Birne (ungeschält) in 4 gleiche Teile schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Aprikosen vom Kerngehäuse befreien und die Aprikosenhälften noch einmal teilen. Den Torrone in ca. 2cm große Stücke schneiden bzw. zerkleinern. Spießen Sie abwechselnd eine Vanillekugel, Obst und Torrone auf die Holzspieße. Dekorieren Sie den Spieß mit dem nicht mehr gefrorenen Mark von roten Früchten.

Zum Schluß noch einige Spritzer Crème de Cassis. Sofort servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit.



TORRONE MIT FEIGENKOMPOTT

Zutaten für 10 Portionen

Torronemischung: 300g zerkleinerten Mandeltorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 250g Zartbitter-Kuvertüre - 300g Nussnougat – 150ml Schlagsahne - 50g weiche Butter – Prise Salz - 80g getrocknete Feigen

Feigenkompott: 30g Pinienkerne - 1 Vanilleschote - 80g Zucker - 40g Honig - 150ml Weißwein - 150ml Orangensaft - 3 Nelken - 1 Zimtstange - abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange - abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone - 4 frische Feigen – 1-2 Teelöffel Speisestärke

Zubereitung: (Zubereitungszeit: 1 h 30 min)

Kuvertüre grob hacken. Kuvertüre und Nougat in einem Schlagkessel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne aufkochen, mit der Kuvertüre-Nougat-Masse verrühren, abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Butter und 1 Prise Salz mit Schneebesen oder Mixer schaumig rühren. Nougat-Sahne-Mischung dazugeben und unterrühren. Die Feigen in 3-4 mm große Würfel schneiden. Feigen und den zerkleinerten Torrone mit einem Holzlöffel unter die Nougat-Sahne-Mischung heben. Eine Terrinenform (800ml Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen, die Torrone-Masse hineinfüllen. Mit Folie abdecken und mindestens 8 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Für das Feigenkompott die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Vanillemark aus der Schote kratzen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Honig zugeben und mit Weißwein und Orangensaft ablöschen. Nelken, Zimtstange, Orangen- und Zitronenschale, Vanilleschote und -mark zugeben. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Feigen bis zum Stiel schälen. Vanilleschote und Zimtstange aus dem eingekochten Gewürzsirup entfernen. Speisestärke mit 4-5 El kaltem Wasser verrühren und den Gewürzsirup leicht damit binden. Feigen und Pinienkerne zugeben, kurz aufkochen lassen, beiseite stellen und abkühlen lassen.

Torrone aus der Form lösen und aus der Folie wickeln. Ein Küchenmesser in heißes Wasser tauchen und den Torrone-Barren damit in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem kalten Feigenkompott servieren und mit etwas fein zerkleinertem Torrone garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



TORRONESOUFFLÈ

Zutaten für vier bis sechs Personen: 50g zerkleinerten Torrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 20g Butter - 50g Mehl - 700ml Milch - 1 Prise Salz - 9 Eier – 70g Zucker - 1 Teelöffel Ingwer

Zubereitung:

Erhitzen Sie einen halben Liter Milch. In der Zwischenzeit vermengen Sie das Mehl mit der Butter, fügen die heiße Milch hinzu und kochen alles 10 Min.

Fügen Sie das Eigelb und den zerkleinerten Torrone hinzu. Schlagen Sie das Eiweiß zu Schnee, heben es unter die Masse und füllen Sie die Masse in Soufflèförmchen.

Backen Sie das Soufflé bei 200° für 30 Minuten.

In dieser Zeit bereiten Sie eine Ingwersoße:

Kochen Sie 200 ml Milch mit dem Ingwer auf, schlagen Sie 3 Eigelb mit dem Zucker.

Vermengen Sie die Ei-, Zuckermasse mit der kochenden Milch und rühren Sie die Masse mit einem Holzlöffel, während Sie sie zurück auf die Herdstelle bringen. Wenn die Masse große Blasen wirft, nehmen Sie sie von der Kochstelle und lassen sie abkühlen.

Servieren Sie das noch warme Soufflé auf einem Ingwersoßenspiegel garniert mit etwas fein zerkleinertem Torrone.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



TORRONE-BISQUIT

Zutaten: 100g zerkleinerten Mandeltorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) – 100g Eiweiß - 10g Zucker - 40g Mehl

Zubereitung:

Das Eiweiß und den Zucker steif schlagen. Zum zerkleinerten Torrone durch ein Sieb das Mehl hinzufügen. Die Mischung behutsam unter den Eischaum mischen.

Aus dieser Masse kleine längliche Streifen von ca. 5cm Länge auf das Backblech geben und bei 190 ° C backen. Dann jeweils zwei kleine Streifen mit Buttercreme verbinden und die Enden in flüssige Schokolade tauchen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

TORRONE-BUTTERKEKSE

Zutaten: 100g zerkleinerten Mandeltorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) – 120g Butter - 120g Puderzucker – 1 Eigelb - 180g Mehl – 1 gestr. Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen und das Mehl durch ein Sieb hinzugeben. Wenn der Teig geschmeidig ist, den zerkleinerten Torrone hinzufügen und gut vermengen.

Formen sie aus dem Teig eine Rolle und legen Sie diese für 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank. Danach schneiden Sie aus der Rolle ca. 1cm breite Teigscheiben und legen diese auf das vorbereitete Backblech. Im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



TORRONE-SHORTBREAD BISCUITS

Zutaten für 12 Personen: 500g zerkleinerten Mandel- oder Haselnusstorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 1kg Mehl - 500g sehr weiche Butter – 250g Puderzucker - 250g Maismehl – 1 Prise Salz - ½ TL Vanille-Essenz (oder 1 Vanilleschote)

Zubereitung: 2 große Backbleche einfetten. Alle Zutaten zusammen zu einem Teig verarbeiten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen in der Größe eines Esslöffels und aufs Backblech legen. Die Kugeln mit dem Daumen in der Mitte etwas eindrücken. Achten Sie darauf, dass die einzelnen Kugeln genug Platz haben, damit sie beim Backen nicht einander geraten. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 10-12 Minuten backen, bis sie leicht braun gefärbt sind. Abkühlen lassen und servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

TORRONE-BLÄTTERTEIG

Zutaten für 6 Personen: 400g zerkleinerten Mandel- oder Haselnusstorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) 1 Blätterteig - 500 ml Milch - 1 Vanilleschote – 250g Zucker - 2 Teelöffel Speisestärke - 1 extra großes Ei

Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 200 ° C. Die Milch zusammen mit der Vanilleschote erhitzen und zum Köcheln bringen, nicht aufkochen!!! Vermischen Sie mit einem Schneebesen den Zucker und die Speisestärke. Geben Sie das Ei hinzu und vermischen Sie alles gut. Nehmen Sie dann die Vanilleschote aus der Milch und kratzen Sie sie aus zu der Milch.

Geben Sie portionsweise die heiße Vanille-Milch zu der Zucker, Stärke, Ei-Mischung und verrühren Sie alles gut. Anschließend erhitzen Sie diese Mischung auf dem Herd bis sie etwas eindickt. Danach abkühlen lassen.

Nehmen Sie den Blätterteig und schneiden Sie neun bis 10 handgroße-Rechtecke. Backen Sie diese goldbraun für 15 bis 20 Minuten bei 200 Grad. Danach lassen sie den Teig abkühlen und schneiden ihn dann horizontal auf, das Sie zwei Schichten erhalten.

Mischen Sie die Creme mit dem zerkleinertem Torrone. Einige Stunden vor dem Servieren schichten Sie die Torronecreme zwischen den aufgeschnittenen Blätterteig.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



TORRONETORTE

Zutaten für 6 Personen:

Für den Teig: 250g Mehl - 150g Butter - 2 Eier, Salz - 1 Glas Sonnenblumenöl – 200ml Milch – etwas Zitronenschale - 1 Tütchen Trockenhefe

Für die Füllung: 100g zerkleinerten Torrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 6 Eigelb - 100g Zucker - 20ml Milch – Vanille - 50g Mandeln – 300g Butter - 1 Teelöffel Honig - 100g Schokolade zerkleinern

Zubereitung:

Teig: Schlagen Sie in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker, der geriebenen Zitronenschale und einer Prise Salz schaumig. Fügen Sie die Milch und das Öl hinzu. Vermengen Sie das gesiebte Mehl in einer weiteren Schüssel mit der Hefe und geben Sie die vormals hergestellte Masse hinzu. Wenn der Teig aufgegangen, glatt und gleichmäßig ist, füllen Sie ihn in eine gefettete Springform und backen ihn bei 200° ca. 30 Minuten.

Füllung: Kochen Sie die Milch mit dem Zucker auf, fügen Sie die Mandeln und die Vanille hinzu und lassen Sie alles 3 Min. kochen. Gießen Sie die warme Masse unter ständigem Rühren über die Eier und bringen Sie den Topf zurück auf die Herdstelle ohne zu kochen. Lassen Sie die Masse abkühlen und fügen Sie die weiche Butter hinzu. Lassen Sie weiter abkühlen und fügen Sie den zerkleinerten Torrone und die zerkleinerte Schokolade hinzu.

Torte: Schneiden Sie die Torte in 3 Lagen und füllen Sie die Lagen mit der Creme. Zuletzt bestäuben Sie die Oberfläche der Torte mit Puderzucker.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



TORRONE-PAVLOVA

(Die Pavlova ist eine mit Sahne und Früchten gefüllte Torte aus einer Baisermasse, die sowohl in Australien als auch in Neuseeland als ein Nationalgericht angesehen wird.)

Zutaten für 6 Personen: 8 Eiweiß – 500g Zucker - 1 Teelöffel weißer Weinessig – 1 Prise Salz - 2 TL Speisestärke, gesiebt - 2 TL Vanille-Essenz

Belag für Pavlova: 300g zerkleinerten Mandel- oder Haselnusstorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) – 400g Sahne – gemischte Früchte Ihrer Wahl

Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 200 ° C und 1 oder 2 Backbleche mit Antihaf-Backpapier auslegen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig rühren. Danach langsam den Zucker hinzugeben. Zum Schluss den Essig und die Vanille hinzufügen. Dies dauert etwa 15 Minuten. Zum Schluß vorsichtig mit der gesiebten Speisestärke verrühren.

Verteilen Sie die Masse in 6 runde Portionen auf das Backblech und machen Sie eine jeweils eine Vertiefung in die Portion für die spätere Füllung. Senken Sie die Temperatur des Backofens auf 125 Grad und backen sie die Baiser Mischung ca. 20 Minuten. Öffnen Sie danach die Tür des Backofens und schalten Sie den Ofen ab. Nach weiteren 40 Minuten entnehmen Sie den fertigen Baiser.

Die Füllung:

Vermengen Sie die steif geschlagene Sahne mit dem zerkleinerten Torrone und füllen Sie diese Mischung in die Baiser-Formen. Garnieren Sie die fertigen Pavlova-Nester mit Früchten.

Das Dessert sollte ein paar Stunden im Voraus gemacht werden, damit die Sahne-Torrone-Mischung den Baiser etwas erweichen kann.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



TORRONE-EISTORTE

Zutaten für 4 Portionen: 250g zerkleinerten Mandel- oder Haselnusstorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 500ml Milch – 6 Eigelb – 40g Mehl - 300g Zucker - 4 Eiweiß - 800ml Sahne - Schokoladenraspel

Zubereitung:

Den Torrone in die Milch geben und diese so lange erhitzen bis er vollständig geschmolzen ist. Die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Das Mehl hinein sieben und untermischen, anschließend alles in die Milch geben und unter Rühren so lange kochen, bis die Masse eindickt und dann vollständig erkalten lassen.

Eiweiß und Sahne steif schlagen. Zuerst das Eiweiß behutsam unter die Masse heben, anschließend die steif geschlagene Sahne. In eine 30er gefettete Springform füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Mit Schokoraseln garniert servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

TORRONE-EISCREME

Zutaten für 8 Personen: 300g zerkleinerten Mandel- oder Haselnusstorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) – 1,5 Liter Schokoladen-Eis - 200g gehackte Nüsse Ihrer Wahl - ein Schuss Brandy (oder Ihr Lieblings-Likör) nach Geschmack

Zubereitung:

Lassen Sie das Eis über Nacht im Kühlschrank (nicht im Eisfach), damit es etwas weicher ist. Vermischen Sie das Eis mit dem zerkleinertem Torrone, den gehackten Nüssen und etwas Likör Ihrer Wahl. Füllen Sie die Masse in einzeln Portionsschalen und stellen Sie diese ins Eisfach. Vor dem Servieren mit etwas zerkleinerten Torrone garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



TORRONE-EIS MIT SCKOKO-SAHNE

Zutaten für 10-12 Personen: 250g zerkleinerten Mandel- oder Haselnusstorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 3 frische Eier (Gr. M) – 4 EL (40g) Zucker, 1 TL flüssiger Honig - 650g Schlagsahne - 100g Zartbitter-Schokolade – 1 EL (20g) Butter, 4 EL Haselnuss-Sirup - 4 TL Crème fraîche - evtl. Kirschen, Haselnusskerne und Puderzucker zum Verzieren

Zubereitung:

Torrone zerkleinern. Eier trennen. Eigelb, Zucker und Honig dickcremig aufschlagen. 400g Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Sahne, Torrone und Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

Creme in 10-12 Portionsförmchen (à ca. 100 ml Inhalt) füllen und glatt streichen. Zugedeckt ins Gefrierfach stellen und über Nacht gefrieren lassen.

Schokolade in Stücke brechen. Mit Butter schmelzen. 250g Sahne und Sirup einrühren. Unter Rühren aufkochen.

Torrone-Eis ca. 10 Minuten antauen lassen. Schoko-Soße auf Dessertteller verteilen. Crème fraîche als Tupfen darauf setzen und mit einem Spießchen durchziehen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Torrone-Eis stürzen und auf die Soße setzen. Evtl. verzieren. Dazu schmeckt Gianduia (ital. Nougat).

Gutes Gelingen und guten Appetit!

SCHOKOLADE MIT KNUSPER-TORRONE

Zutaten: 100g zerkleinerten Mandeltorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - Milch-oder Zartbitterschokolade 870g - Kakaobutter 30g

Zubereitung:

Fügen Sie den zerkleinerten Torrone zur flüssig gemachten Schokolade, entweder während der Verflüssigung oder danach. Die Viskosität der Schokolade wird durch den Zusatz von Torrone verändert, deshalb kann es je nach Art der Schokolade notwendig sein, zwischen 1% und 3% der Kakaobutter hinzufügen (oder ein anderes pflanzliches Fett). Anschließend die flüssige Masse in eine flache Form(en) gießen und abkühlen lassen.

Gutes Gelingen und guten Appetit



TORRONE-PRALINE

Zutaten: 250g zerkleinerten Mandel- oder Haselnusstorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 80g gemahlene Haselnüsse - 50ml Milch (1,5%) – 3 Päckchen Vanillezucker - 3 EL Kakaopulver - Einen Schuß Rum

Zubereitung:

Den Torrone zerkleinern. Die Milch erhitzen und den Torrone darin langsam auflösen. Den Zucker unter rühren. Dann die gemahlene Nüsse dazu und den Rum zufügen.

Das Ganze gut abkühlen lassen. Dann mit zwei Löffeln etwa Walnuss-große Hügel formen und diese auf ein mit Backpapier gelegtes Brett legen.

Über Nacht im Kühlschrank lassen und am nächsten Tag mit kalten Händen aus den Hügel Kugeln formen und diese in Kakao-Pulver wälzen. Noch mal in den Kühlschrank.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

TORRONE-TRÜFFEL

Zutaten für 8 Personen: 150g zerkleinerten Mandel- oder Haselnusstorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 50g Bitterschokolade – 4 extra große Eigelb - 45g Butter - 30ml Sahne oder 30 ml Rum, Weinbrand oder Orangenlikör

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter und Sahne hinzufügen. Gut umrühren, dann das Eigelb hinzufügen, ca. 10 bis 15 Minuten weiter umrühren bei schwacher Hitze, bis die Mischung glatt und dick ist. Vom Herd nehmen und mit Sahne oder Rum etc. verrühren. Danach für einige Stunden im Kühlschrank kaltstellen, damit die Masse fest wird.

Danach die Masse mit dem zerkleinerten Torrone vermengen, aus der Masse kleine Kugel formen und diese in Schokoladenstreusel (oder in Kakaopulver mit Puderzucker vermengt) wälzen. Im Kühlschrank kaltstellen und servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



KANINCHENRÜCKEN MIT TORRONE, GEBRATEN MIT KRÄUTERN UND GEMÜSE AN WEICHER POLENTA

Zutaten für vier bis sechs Personen:

Für das Kaninchen:

800g Kaninchenrücken - 100g Kalbsbries - 50g Kalbsnieren - 150g zerkleinerten Mandeltorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) –
20g Schalotte(Scalogn) - 1g Minze - 1g Rosmarin - 1 Prise Salz - 1 Prise Pfeffer - 30ml Öl -
50g Bauchspeck Rete di maiale - 20g Weißbrot

Für das Gemüse: 4 rote und grüne Peperoni - 12 Schalotten

Zum Kochen: 4 Anisstangen - 4 Zimtstangen - 5g Pfefferkraut - 4 Schalotten - 4 Knoblauchzehen
- 20g geklärte Butter - 200ml Cabernet Sauvignon

Für die Polenta: - 200g Maismehl - 300ml Wasser - 50ml Öl - 5g Majoran - 5g Zwiebelkräuter

Für die Beilage: - 5g Thymian - 5g Majoran - 5g Rosmarin - 5g Petersilie

Zubereitung:

Entbeinen Sie den Kaninchenrücken, so dass die Lenden und der Bauch zusammenhängen und legen Sie ihn vorsichtig auf eine Folie. Würzen Sie mit Pfeffer, Thymianblättchen und Speckscheiben.

Für die Füllung:

Putzen und blanchieren Sie das Kalbsbries, erkalten lassen, klein schneiden und in eine Schüssel füllen mit den gewürfelten Kalbsnieren, dem zerkleinerten Torrone, den Schalotten und dem gewürfelten Weißbrot, mischen und würzen. Füllen Sie mit der Masse den Kaninchenrücken, umwickeln Sie ihn mit dem in Streifen geschnittenen Bauchspeck und befestigen Sie alles mit einem Bindfaden.

In einem Bräter die Schalotten mit den Kräutern in Butter bräunen, Den Kaninchenrücken hinzufügen und im Ofen bei 180° ca. 60 Min. schmoren. Von Zeit zu Zeit mit Wein und Brühe begießen. Das Kaninchen herausnehmen, zerteilen und warm halten. Die Schalotten ebenfalls herausnehmen die Peperoni anbraten, enthäuten, in Würfel schneiden und abschmecken.

Die Polenta ca.45 Min. kochen, so das sie gut weich ist, Öl und Kräuter hinzugeben.

Servieren Sie die Polenta als Spiegel auf dem Teller, legen Sie das Kaninchen in die Mitte, garnieren Sie rundherum die Schalotten, die Peperoni und etwas Bratensoße. Mit einem Strauß Kräuter servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



TORTELLI AUS EIERNUDELTEIG MIT TORRONE UND KÜRBISBLÜTEN IN THYMIANBUTTER GESCHWENKT

Zutaten für vier bis sechs Personen:

Für den Nudelteig: - 250 Mehl - 150g Ei - 15g Öl

Für die Füllung: 300g zerkleinerten Mandeltorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 150g Kürbisblüten - 150g festen Ricotta - 1 Prise Salz - 1 Prise Pfeffer – 50g Mostarda Vergani

Für die Würze: - 200g gesalzene Butter - 100g frische Haselnüsse - 5g Thymian - 50g gesalzenen Ricotta oder Parmesankäse

Zubereitung:

Vermengen Sie die Zutaten für den Nudelteig, lassen Sie die Masse ruhen und rollen Sie den Teig dünn aus.

Zerkleinern Sie den Torrone, begießen Sie die Kürbisblüten mit ein wenig Öl, schneiden Sie den ‚Mostarda‘ und den Ricotta in kleine Stücke.

Vermengen Sie alles mit einem Holzlöffel in einem Topf. Formen Sie rechteckige Tortellis aus Teig und Füllung, kochen Sie die Tortellis 5-6 Minuten in kochendem Salzwasser und schwenken Sie sie anschließend in der Butter mit dem Thymian und den Nüssen.

Servieren Sie das Gericht mit dem frisch geriebenen Ricotta, bzw. Parmesan.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



STEINPILZFLAN AN SAFLOR MIT GORGONZOLACREME UND TORRONE

Zutaten für vier bis sechs Personen:

Für den Flan: - 600g Steinpilze - 10g Schalotten - 2g Thymian - 30g Butter - 1 Prise Salz –
1 Prise Pfeffer - 50g Parmesankäse - 2 Eier

Für die Creme: 200g Gorgonzola mit Walnüssen - 100ml Gemüsebrühe - 50 ml Öl

Für die Beilage: 200g zerkleinerten Mandeltorrone (ins Gefrierfach legen, anfrieren lassen, dann lässt er sich leicht zerkleinern, klopfen Sie ihn in der Stanniolverpackung klein oder benutzen Sie einen Mixer zur Zerkleinerung) - 2g Saflor (Färberdistel bzw. falscher Safran) - 5 Thymianstengel
5g Majoran - 5g Katzenminze - 10ml dickflüssiger Aceto Balsamico

Zubereitung:

Trennen Sie die Köpfe der Steinpilze ab, säubern Sie die Stiele mit einem Kartoffelschäler und legen Sie sie auf ein feuchtes Küchentuch

Behalten Sie 4 ganze Köpfe zurück und schneiden Sie den Rest 1/2 in Würfel und 1/2 in Scheiben.

Wenden Sie in einer Pfanne die Pilze mit Öl, Thymian und Schalotten (Köpfe, Würfel und Scheiben separat) Garen Sie die Köpfe im Ofen weiter; pürieren Sie die Scheiben und mengen Sie mit den Würfeln, dem Parmesan und den Eiern.

Füllen Sie die mit Butter eingefetteten Pilzstiele und garen Sie sie im Ofen bei 170° für 12 Min. .
Warmhalten.

In einer Kasserole den Gorgonzola mit der Brühe vermengen. Mit einem Schneebesen und dem Öl glatt rühren.

Die gefüllten Pilze aus dem Ofen holen, in der Tellermitte positionieren und die Köpfe auflegen.
Mit Soße rundherum garnieren und mit dem zerkleinerten Torrone, dem Saflor und den Kräutern servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!