

Gusto

de kulinaresche Magazin



Rezept fir Faux-Gras vum Steve Lentz,
Gewënner Global Vegan Chefs Challenge 2024

Fir de Faux-Gras:

300 g Cashew Nëss
55g Kakaobotter
55g Kokosfett
30g Tahini
30g Hiefflacken
45g wäissen Miso
3g gedréchent Champignonen
½ TL Piment
8g Salz
15g Cognac
150g Waasser

Cashew Nëss iwwer Nuecht a Waasser aweechen.

De Kakaosbotter a Kokosfett zesummen an enger Kasseroll schmélzen.

D'Waasser vun den ageweechte Cashew Nëss ofschëdden an all d'Ingredienten an ee Mixer / Blender ginn.

Gutt mixe bis de Faux-Gras schéi cremeg ass.

D'Mass an eng Sprätzposch oder en Dëppchen afëllen a mindestens 30 Minutten oder méi laang kal stellen, jee no gewënschter Konsistenz.

Anne's Kitchen Rezept fir Liefkuch Daler

Mécht 22 Liefkuchen – Preparatioun: 45 Min. – Frigo: 1 ½ St – Schäffchen: 15 Min.

50g Marzipan, gefruer
50g Orangeat
20g kandéierten Ingwer
75g gemuele Mandelen
40g Miel
75g Zocker
1 ½ TL Kanéil
1 ½ TL Liefkuchengewürz
2 TL Kakaopolver
Eng gutt Pouz Hirschhornsalz
2 Eewäiss
Eng Pouz Salz
22 Oblaten vu 4 cm

Fir d'Glasur:
40g Pudderzocker
1 EL Mëllech
50g Schokelas Couverture

Éier een ufänt de Marzipan mindestens 1 Stonn an den Tifküler leen.

Den Orangeat an Ingwer reng hacken an an eng Schossel ginn. D'Mandelen, Miel, Zocker, Kanéil, Liefkuchengewürz a Kakaopolver mat enger Pouz Salz dobäiginn a vermëschen.

De gefuerene Marzipan mat enger Rapp direkt an d'Schossel rappen, an dotëscht heiansdo vermësche fir dass de Marzipan net zesummeklompt.

Den Hirschhornsalz mat 1 Téiläffel Waasser vermëschen an zesumme mam Eewäiss an d'Schossel ginn, dann alles zu engem Deeg vermëschen. D'Schossel eng hallef Stonn an de Frigo stellen.

No enger hallwer Stonn de Schäffchen op 170°C Umluft erhëtzen. D'Oblaten op e Bakblech mat Bakpabeier leen. E Steck Deeg ofbriechen a mat naassen Hänn eng Boule formen, déi ongeféier sou grouss wéi eng deck Noss ass. Den Deeg op eng Oblate leen a mat naasse Fangere plattdrécken, sou dass d'Oblate ganz bedeckt ass. Mam Rescht Deeg widderhuelen.

D'Liefkuche 15 Minutten am Schäffche baken, dann op enger Hiertche komplett ofkille loossen.

Fir d'Glasur de Pudderzocker mat der Mëllech vermëschen an d'Liefkuchen domat besträichen. Dann d'Glasur e puer Stonnen dréchnen loossen.

Wann d'Glasur bis fest ass, d'Schokolas Couverture an engem Bain Marie schmélzen an d'Liefkuchen ënnendrënner domat besträichen. Mam Schockela no uewen dréchnen loossen

D'Liefkuchen an eng Kichelcherskescht ginn a 24 Stonne waarden éier een se ésst, fir dass se mell ginn.