

Backform «La Bomba»

Apfel-Charlotte-Bomba

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Für die Backform «La Bomba», gefettet

2 EL Zucker

2 EL Wasser

1½ dl Apfelsaft

1 kg rotschalige Äpfel, entkernt,
in feinen Scheiben

50 g dunkle Sultaninen

50 g Mandelstifte

1 Zimtstange

1 EL Zucker

50 g Butter

250 g Weggli oder Brioche,
in ca. 1 cm dicken Scheiben

1. Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Apfelsaft begeben, bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Äpfel und alle Zutaten bis und mit Zucker begeben, ca. 5 min. köcheln, Zimtstange entfernen.

2. Weggli mit Butter bestreichen, diagonal halbieren, die vorbereitete Form mit ⅓ der Weggli mit der bestrichenen Seite nach aussen auslegen.

3. Die Hälfte der Füllung in die Form füllen, mit ⅓ der Weggliceiben belegen, restliche Füllung darauf verteilen, mit restlichen Weggliceiben zudecken.

4. **Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 10 Min. zugedeckt stehen lassen. Deckel entfernen, Charlotte auf eine Platte stürzen, lauwarm oder kalt servieren.

Portion (⅙): 382 kcal, F 16 g, Kh 51 g, E 7 g



Himbeer-Bomba

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Für die Backform «La Bomba», mit wenig Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt

500 g Himbeeren

75 g Zucker

½ EL Zitronensaft

130 g Meringue-Schalen,
fein zerbröckelt

3 dl Rahm

4 EL Rahm

75 g dunkle Schokolade,
grob gehackt

1. Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft in einer Pfanne mischen, kurz aufkochen. Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen, auskühlen.

2. Meringue daruntermischen. Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse in die vorbereitete Form füllen, mit Klarsichtfolie zudecken, ca. 4 Std. gefrieren.

3. Kurz vor dem Servieren Rahm und Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasser hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.

4. Himbeer-Bomba auf eine kalte Platte stürzen, flüssige Schokolade darübergießen.

Portion (⅙): 416 kcal, F 22 g, Kh 47 g, E 4 g

Gebrauchsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

Hinweis

Falls die Form zum Backen verwendet wird, muss diese eingefettet werden. Für andere Anwendungen die Hinweise im Rezept beachten.

Reinigung

- Nicht spülmaschinene geeignet.
- Reinigung von Hand: mit heissem Wasser und mildem Spülmittel.
- Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Antihaf-Beschichtung beschädigt wird.