



Sarah Wiener

**La Dolce Wiener**

Süße Verführungen von Apfelstrudel bis Zimtschnecken

176 Seiten, Knaur € 19,95 | ISBN 978-3-426-64841-4

# Das Leben ist schön, vor allem wenn es süß ist!

Mehlspeisen, Desserts, Kuchen & Gebäck – Sarah Wiener propagiert in ihrem neuen Kochbuch süße Gaumenfreuden mit großer Tradition.

In *La Dolce Wiener* präsentiert Sarah Wiener diesmal ausschließlich Leckerbissen für Süßschnäbel. Die bekannte Köchin hat hierzu die leckersten Rezeptideen aus Österreich, Deutschland und Frankreich zusammengestellt – alles Länder-Küchen mit großer Süßspeisentradition.

Wie auch in den ersten Sarah Wiener-Erfolgskochbüchern - *Das große Sarah Wiener Kochbuch* (2007), *Frau am Herd* (2008) – findet der Leser hier die bewährte Mischung aus einfachen, bodenständigen Rezepten mit aufwändigeren Zubereitungen, immer mit einer Prise Überraschung als besonderem Gewürz, einer interessanten Deko oder einfach nur einer unbekannteren Aroma-Kombination. Kochneulinge wie Kochprofis kommen mit diesem Buch voll auf ihre Kosten. Ein Extra beleuchtet die typischen Fehler, die man in der Süßküche vermeiden sollte.

Die Fotos von Sarah Wiener stammen von Christian Kaufmann, die Motive wurden exklusiv für dieses Buch in Wiener Kaffeehäusern aufgenommen. Die Rezeptfotos stammen von der Foodfotografin Brigitte Sporrer.

## Sarah Wiener

Die aus einer österreichischen Künstlerfamilie stammende Sarah Wiener ist eine der bekanntesten Spitzenköchinnen Deutschlands.

Nach einer wilden Jugendzeit – sie verlässt das Internat ohne Schulabschluss, trampelt durch Europa, lebt von Gelegenheitsjobs – entdeckt sie durch die Mitarbeit im Restaurant ihres Vaters Ossi Wiener die Leidenschaft fürs Kochen. Mit einem ausgedienten Küchenlaster übernimmt sie das Catering für Filmproduktionen, ehe sie 2004 durch die Rolle der Mamsell in der TV-Doku „Abenteuer 1900 – Leben im Gutshaus“ einem breiteren Publikum bekannt wird.

Inzwischen führt Sarah Wiener drei Restaurants in Berlin, u.a. den „Hamburger Bahnhof“, die sich größter Beliebtheit erfreuen. Nicht zuletzt seit ihren regelmäßigen Fernsehauftritten bei Kerners Kochshow und ihrer eigenen Fernsehshow bei ARTE ist Sarah Wiener aus der Riege der Promi-Köche nicht mehr wegzudenken.

2008 erhielt Sarah Wiener von der österreichischen Leserschaft den Buchliebbling in der Kategorie beliebtestes Kochbuch.

## ZUBEREITUNG HIMBEER-CHARLOTTE

**1** Die Himbeeren verlesen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit 3 bis 4 EL Wasser in einem Töpfchen unter Rühren erhitzen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Den Zuckersirup vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken, zugeben und unter Rühren darin auflösen. Himbeermus und Zitronenschale unterrühren. Abgedeckt kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

**2** Eine Charlottenform oder Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen oder einen Tortenring auf eine Platte setzen. Den Boden der Form dicht mit Löffelbiskuits auslegen, die Unterseite der Biskuits nach oben. Um den Rand der Form ebenfalls dicht an dicht Biskuits senkrecht stellen. Die Himbeercreme vorsichtig einfüllen – die Biskuits sollen nicht verrutschen – und glatt streichen. Die Oberfläche mit Biskuits abdecken und die Charlotte mindestens 4 Stunden kalt stellen.

**3** Die Charlotte auf eine Tortenplatte stürzen bzw. den Tortenring abnehmen. Die Sahne steif schlagen und die Charlotte mit Sahnetupfen und Himbeeren verzieren. Mit Puderzucker bestäuben und mit grünen Blättchen oder Pistazien dekorieren.

## TIPP

Zum Zusammensetzen der Charlotte eignen sich folgende Formen: entweder eine Charlottenform, sie sieht aus wie ein

runder, hoher Kochtopf, der nach oben etwas weiter wird, oder eine Schüssel mit geraden Wänden oder eine Platte mit aufgesetztem Tortenring.

## Himbeer-Charlotte

**Einkaufsliste** für 6 Personen  
ca. 40 Min. (plus Kühlzeit)

### FÜR DIE CREME

600 g Himbeeren  
8 Blatt Gelatine  
150 g Zucker  
abgeriebene Schale von  
½ unbehandelten Zitrone  
400 g Sahne

### ZUM FERTIGSTELLEN

500 g Biskuits  
200 g Sahne  
einige schöne Himbeeren zum  
Garnieren  
Puderzucker zum Bestäuben  
evtl. einige grüne Blätter  
(Minze, Melisse) oder Pistazien  
zum Garnieren



Rezeptfoto: © Brigitte Sporrer

Aus der Charlottenform und der Schüssel wird die Charlotte gestürzt, bei der Charlotte auf der Platte wird nur der Tortenring entfernt.