Objekte / Dokumente

Canorta d'advent - a maisa cun Andreas Caminada - dessert

Talgia da tschigulatta

Funs da biscuit
3 ovs
120 g zuiger alv
160 g zuiger brin
100 g farina
100 g tschigulatta naira
1¼ tschaduns grands leit da nitscholas
40 g farina
2 tschaduns grands pulvra da cacau
75 g nitscholas mieutas

Rasada da crema
400 g cuvertura naira (cuntegn da cacau: 70%)
650 ml groma, sbattida levamain

Glatsch da vanigla
2 pulpas da vanigla
200 ml latg
65 g zuiger
2 mellens d'ov (grondezza L)
125 ml groma

Per il funs da biscuit: Sbatter a stgima ils ovs cun il zuiger alv e brin. Luentar il pairig cun la tschigulatta e l'farida nitscholas en in bogn-maria. Agiuntar a la maschada da zuiger ed ovs e truschar. Metter tiers la farina, la pulvra da cacau e las nitscholas mieutas e danovamain truschar. Emplenír la pasta en ina furma u in rom da pastizaria cuvert cun palpir da lastra e far coier ca. 30 minutas en il furnel stgaudà sin 180 gradis (chalira da sura e da sut). Prender il biscuit or da furnel ed al laschar sfradentar ano en la furma.

Per la rasada da crema: Luentar la cuvertura en in bogn-maria chaud. Agiuntar la groma fratga, la maschedar avell cun la tschigulatta e reparter la massa sin il funs da biscuit sfradentà. Metter a fraid almain 2 uras en frestgera.

Per il glatsch da vanigla: Tagliar per lung la bagiauna da vanigla e sgrattar ora la pulpa. Far bugiir il latg cun la mesadad dal zuiger, cun la bagiauna e la pulpa da vanigla. Maschedar bain ils mellens d'ov cun il zuiger restant ed als sbatter a stgima en in bogn-maria chaud. Derscher tiers il latg chaud tras in cul betg memia fin, truschar curtínuadamain. Stgaudar la massa sin 85 gradis fin ch'ella vegn lev dira. Prender davent la crema da la platta e la truschar sin glatsch fin ch'ella è fraida. Sbatter la groma e la maschedar precautamain cun la crema. Sliuverter laschar sfradentar la massa en la maschina da far glatsch.

Servir
Tagliar la talgia da tschigulatta en la grondezza giavischada e la servir cun il glatsch da vanigla.

Su Suvaschin e Su Ulbas il Pumaisunsel Hotel
Sankt Luc, Weinbergstrasse 1
CH-7000 Chur
Tel. +41 81 252 54 54
www.suvaschinsulbas.ch

Allgemein

Titel / Bezeichnung	Canorta d'advent - a maisa cun Andreas Caminada - dessert
Name der Person / Organisation	RTR (Produzent:in), Andreas Caminada (Mitwirkende:r), Ladina Schena (Mitwirkende:r)
Verzeichnungsstufe	
Institution	Radiotelevisiun Svizra Rumantscha

Beschreibung

Kurzbeschreibung	Advent; Weihnachten; Weihnachtsessen; Festessen; Dessert; Nachtisch; Süssspeise; Trüffelschnitte; Rezept von Harald Schöpf; Schokolade; Schlagrahm; Vorbereitung; Zubereitung;
Farbe	Unknown source: 255
Serie / Reihe	Actualitad mezdi
Anzahl / Dauer	00:03:12
Medientyp	Audio
Kategorie	Audio
Art	Digitale Audiodateien

Rechte und Zugang

Benutzbarkeit	
Rechteinhaber/-in	Rechte bei RTR
Nutzungsrechte	Copyright

Übergeordneter Eintrag

Übergeordneter Eintrag
Actualitad mezdi
None