SAMSTAG, 14. JUNI 2014 www.hallo-muenchen.de

Wochenende

Hallo München

ALTSTADT · LEHEL · MAXVORSTADT · SCHWABIN

Dessauerstr. 10 · 80992 München · Tel. (089) 14 98 15-820 · info@hallo-muenchen

NEUER FILM MIT ROSALIE THOMASS

Ihre beste Chance auf Gratis-Kino!

Hallo-Premiere von „Beste Chance": Wir laden 200 Leser ein » S. 7

SOMMERNACHTSTRAUM

MUSIK-FEUERWERK: WIR VERLOSEN TICKETS » S. 8

BEERIG! KURS FÜR ZUCKERBÄCKER » S. 17

Aktion
Gewinnen Sie Theater-Abos!
» SEITE 9

PLUS:

Jung und verschuldet: Wie Teenies in die Miesen kommen » S. 2

FOTO... unglaublich günstig!
Preise wie im Internet

TOP-BERATUNG
+
ZUVERLÄSSIG

WIR ZIEHEN UM:
RÄUMUNGSVERK
ALLES MUSS RAUS!
Jetzt im:
LANDHAUS | Lind
DESIGNHAUS | Aug
WORKHAUS | Augus
TISCHE, STÜHLE
KOMMODEN,
bis 70%

Die *Hallo* Schmankerl-Seite: Heute backt Beate Wöllstein

Beeriges Bayern – mmmh!

Sie hat für Prinz Charles, Elton John und Madonna süße Köstlichkeiten gezaubert. Jetzt feiert ihr Desserthaus in Schwabing zweijähriges Bestehen – Hallo verlost zwei Plätze für Kurse.

Konditormeisterin oder Architektin? Diese Frage stellte sich damals Beate Wöllstein hinsichtlich ihrer Berufswahl. Letztlich entschied sie sich fürs Erste. Seither hat die Münchnerin für Scheichs, Könige und Popstars süße Köstlichkeiten kreiert. So hatte sie beispielsweise mal den Auftrag, etwas Süßes für Queen Elizabeth und Prince Philip zu zaubern – „anfangs war ich noch ganz aufgeregt", sagt sie. Gerne erinnert sie sich an einen Afternoon Tea für Prinz Charles bei einem Polo-Turnier. „Besonders aufregend war eine Charity-Veranstaltung von Elton John in London – eingeladen waren viele meiner Lieblingsstars wie Madonna und Sting."
Stationen in München folgten. Vor zwei Jahren eröffnete sie ihr eigenes Desserthaus in Schwabing. Dort vermittelt sie passionierten Laien und Profis in Kursen – Petits Fours, Tartes, Cup Cakes und Der Sommer schmeckt wie... Beerentorte – alles, was man zur Herstellung von Desserts und Torten in exzellenter Patisserie-Manier wissen sollte. *Infos unter www.woellsteins-desserthaus.de*

BAVARIA-BEEREN-BAISER

ZUTATEN für zwei Stück/Durchmesser 16 Zentimeter

Cassis-Beerencreme

150 g	Sahne 32%
150 g	Creme Double 42%
40 g	Zucker
90 g	Cassispüree
100 g	Erdbeeren
60 g	Himbeeren
50 g	Blaubeeren
60 g	Brombeeren
500 g	Beeren für Deko

Baiser

50 g	Eiweiß
100 g	Zucker
125 g	Puderzucker
45 g	Eiweiß
	Farbstoff Flieder (Pulver oder Paste)
25 g	Bitter-Schokolade

ZUBEREITUNG

Baiser

Eiweiß in einer Rührschüssel mit etwas Zucker aufschlagen. Zucker nach und nach dazugeben bis das Baiser fest geschlagen ist. Puderzucker sieben und einrühren. Restliches Eiweiß dazugeben und so lange schlagen, bis die Masse eine feste Konsistenz hat. Mit Farbstoff einfärben und in einen Spritzbeuten Lochtülle 10 (ein Zentimeter) füllen.
Backpapier mit runden Kreisen (16 Zentimeter) markieren und eine Spirale darauf spritzen. Am Rand noch dreimal hochfahren, bis ein schöner hoher Rand entsteht.
Im Backofen bei 100 Grad etwa eine Stunde backen. Ofen ausschalten, Ofentür leicht öffnen und Baisers über Nacht trocknen lassen. Die abgekühlten Baisers auf den Innenseiten mit aufgelöster, dunkler Schokolade bepinseln.

Creme

Kalte Sahne mit Creme Double in einer Schüssel steif schlagen und am Ende den Zucker zugeben. Zum Schluss das Cassispüree einrühren. Erdbeeren reinigen und vierteln, alle anderen Beeren halbieren. Alle Beeren vorsichtig in die Creme rühren und auf das Baiser geben. Mit einer Palette eine Kuppel formen und mit bunten Beeren ausdekorieren!

Verlosung
Hallo verlost die Teilnahme an einem Kurs im Wöllsteins für Zwei. Einfach mitmachen unter www.hallo-muenchen.de.

Ernähru

SONNENKI

Elke Fiderer-Piel
meier, Ernährung
expertin der AOK

Sonnengerei
Nektarinen g
köstlichen A
liebtesten So
sprünglich st
che aus Chi
einst über P
chenland. De
nisch mit der
– aus einer
Früchte ist
standen, der
glänzend ist.
Pfirsiche un
„Sonnenkind
viel Wärme.
meisten Frü
September i
ren Mittelm
tet. Beide
ausgezeichn
dessert oder
Kuchenbelag
tränk oder
bowle. Beso
nen sich au
chen in Schr
sern.
Für einen P
(für vier Pe
Sie: drei re
Nektarine,
beeren, eine
einen Teelöf
ne Messersp
serspitze N
Schlagsahne
Garnieren.
Zubereitung
siche abziel
schälen, der
und das Fruc
schneiden. D
falls in Spal
Brombeeren
verlesen u
schen. Alle
Schüssel m
was Zitrone
Zimt und Va
nach Belieb
garnieren.
Weitere Tipp

NEUE LOKALE IN MÜNCHEN

Haus des Lächelns, Südparkallee 15
Ein wahres Eldorado fernöstlicher Spezialitäten ist das
ling: Der Gast hat die Wahl unter 200 Gerichten aus