

## Mit dem Dessertring Nachtische und andere Speisen zubereiten

**Köln, 13.04.2017 – Was wäre eine Hauptspeise ohne einen delikaten Nachtisch? Wer sich und seine Freunde beim Essen verwöhnen möchte, zaubert noch ein kleines Dessert hinterher. Mit einem vielseitig verwendbaren Dessertring lässt es sich perfekt zubereiten.**

Ein Dessertring erweist sich immer wieder als ein vielseitig einsetzbares Backzubehör. Mit ihm werden nicht nur Desserts wie Pudding, Eis, Wackelpudding, Mousse oder Quarkspeisen zubereitet. Auch kleine Mini-Kuchen, Törtchen, Reisgerichte, Püree oder andere herzhaft ausgerichtete Speisen lassen sich damit anrichten. Dank dieser Flexibilität gelingen mit dem Dessertring Vor-, Haupt- und Nachspeisen gleichermaßen.

## Dessertring als Mini-Variante des Tortenrings

Im Grunde genommen ist der Dessertring die kleinere Ausführung des Tortenrings. Er besitzt ebenfalls keinen Boden und kann in unterschiedlichen Größen erworben werden. Dabei ist der Dessertring nur selten breiter als 12 cm. Es gibt nicht nur runde, sondern auch rechteckige und dreieckige Varianten. Diese sind im eigentlichen Sinne eher Dessertformen, werden aber gelegentlich auch als Dessertring gezählt. Fast alle Ringe von bekannten Markenherstellern wie De Buyer, patisse oder Städter, die es auch im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Tortenringe/Dessertringe/](http://www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Tortenringe/Dessertringe/) zu kaufen gibt, sind aus Edelstahl gefertigt. Damit dürfen sie zum einen in der Spülmaschine gereinigt werden. Zum anderen vertragen sie auch höhere Temperaturen im Ofen.

## Kühlung im Dessertring bringt Speisen in Form

In der Regel werden im Dessertring zubereitete Speisen aber über mehrere Stunden oder über Nacht im Kühlschrank gelagert. Je nachdem ob ein Tortenboden integriert wird, backt man zuvor einen beliebigen Teig und sticht die benötigten Stücke mit dem Dessertring aus. Auf dem Boden schichtet man innerhalb des Rings, entsprechend des vorliegenden Rezepts, Creme-Füllungen auf. Dann gibt man das selbstgemachte Werk mitsamt des Rings in den Kühlschrank. Hier festigen sich die Füllungen und können nach dem Entfernen des Rings nicht auseinanderfallen. Nach der entsprechenden Kühlzeit zieht man den Dessertring nach oben hin ab. Sollte dies nicht sofort

gelingen, leistet ein Andrücker gute Hilfe. Mit diesem, auf die entsprechende Größe des Rings zugeschnitten Backhelfers, können die Mini-Speisen kinderleicht von ihrem Korsett befreit werden.

## **Dessertring brilliert auch als Ausstecher**

Wer Plätzchen backen möchte, aber keinen Ausstecher zu Hand hat, kann sich übrigens auch mit einem Dessertring behelfen. Zwar fehlt im eine schärfere Kante zum Ausstechen. Doch bei einem Teig mit weicher Konsistenz, dürfte auch dies problemlos von der Hand gehen und beweist einmal mehr die unterschätzte Vielseitigkeit dieses Tools.

## **Über die CAKE MART GmbH**

MeinCupcake.de ist ein Onlineshop der CAKE MART GmbH. Seit 2010 ist er die Anlaufstelle für Backprofis sowie Hobbybäcker. Der Shop bietet eine einzigartige Auswahl an hochwertigen Backzutaten und nützlichem Backzubehör von bekannten Markenherstellern wie Nordic Ware, Wilton, Birkmann, Städter oder Kitchen Craft. Das Sortiment von MeinCupcake.de umfasst derzeit etwa 10.000 verschiedene Produkte rund um das kreative Backen und die individuelle Tortendekoration. Neben dem Onlineshop ist die CAKE MART GmbH auch im stationären Einzelhandel aktiv und unterhält Filialen in den Innenstädten von Duisburg, Düsseldorf und Köln.

CAKE MART GmbH  
Andre Werner  
Vogelsanger Straße 354  
50827 Köln  
Tel.: 0221 / 29980474  
E-Mail: [publicrelations@meincupcake.de](mailto:publicrelations@meincupcake.de)  
Web: [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)