

# Erdbeervanilletorte mit Marzipanauflage



Rezept von [Chefkoch.de](http://Chefkoch.de) und auf CC umgeschrieben

Dieses Rezept ist kinderleicht, auch für Anfänger geeignet.

## **Zutaten:**

### *Biskuit*

2 Eigelb

2 Eier

40 gr. Zucker

80 gr. Puderzucker

30 gr. Mehl

80 gr. gemahlene Mandeln

30 gr. Butter flüssig

### *Cremefüllung*

12 Blätter Gelatine

2 Eier

5 Eigelb

100 gr. Zucker (das nächste Mal reduzieren wir auf 80 gr.)

10 gr. Vanillezucker

2 Vanilleschoten

200 gr. Quark, 40 %

700 gr. Schlagsahne

700 gr. Erdbeeren zum Belegen (wir hatten auch noch eine Banane)

1 Packung Sahnesteif

*Schokoladen-Marzipan-Auflage:*

170 gr. Marzipanmasse

30 gr. Puderzucker

ca. 150 gr. Vollmilchkuvertürechips

Ein paar Schluck Sahne

*Optional:*

Erdbeeren zum Verzieren

### **Zubereitung:**

*Mandelbiskuit:*

Eigelb/Eier, Zucker und Puderzucker in den Kessel geben. Ballonschneebesen einsetzen. Hohe Stufe (5 oder 6) einstellen und Zeit auf 15 Minuten einstellen.

Backofen auf 190 Gr. O/U vorheizen (Originalrezept war 200 gr, aber da wurde er schnell dunkel). Tortenring auf 22 cm einstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen.

Wenn die 15 Minuten vorbei sind das Mehl und die Mandeln vorsichtig in Eierzuckermasse unterheben. Ich habe den Kenwoodsilikonspachtel benutzt und dann auch die Butter vorsichtig untergehoben. Alles in die Tortenform gießen und 12 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

*Cremefüllung:*

Zutaten bereitstellen.

Gelatine in kleiner Schüssel in kaltem Wasser einweichen (wenn die Schüssel zu klein ist, schneidet man die Gelatine einfach durch).

Vanilleschoten halbieren und Vanillemark herauskratzen (die alten Schoten in die Zuckerdose legen, die werden bei Gelegenheit zum nächsten Vanillezucker verarbeitet).

Eier, Eigelb, Vanillemark, Zucker, Vanillezucker in Kessel geben. Ballonschneebesen einsetzen, Stufe 6, 80 Grad, Zeit 8

Minuten (wenn Temperatur 60 Grad erreicht ist, bitte P-Taste lange drücken, da sonst die Kindersicherung greift). Die Masse ist nun wunderbar hellgelb.

Nun zu Flexielement wechseln und die ausgewrungene Gelatine in die noch warme Masse zugeben und rühren lassen, bis sich alles aufgelöst hat. Quark mit etwas Schlagsahne glatt rühren und ebenfalls unter die Zucker-Eier-Creme rühren.

Restliche Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Eier-Quark-Creme ziehen (ich hab kurz den Flexi laufen lassen).

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren.

Den ausgekühlten Mandelbiskuit nun mit Tortenring (diesmal auf Durchmesser 26 cm einstellen) umstellen. Ich hab zusätzlich noch von einer 26. Backform die Bodenplatte ohne Backpapier untergestellt.

Ein Päckchen Sahnesteif auf den Biskuit streuen (damit dieser nicht aufweicht).

Eine Reihe Erdbeeren an den Ringrand setzen. Auf Tortenboden Erdbeerhälften verteilen (wir hatten Bananen, Erdbeeren wären sicher von der Optik sehr hübsch). Die Hälfte der Vanillecreme einfüllen, mit Silkonspachtel glatt streichen.

Dann zweite Reihe Erdbeeren an den Ringrand setzen. Dann Rest Vanillecreme in den Tortenring füllen, glatt streichen. Für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

(Reminder Gisela: Das Lochblech passt in den Kühlschrank, das normale Blech nicht!)

#### *Schokoladen-Marzipan-Decke:*

Marzipan + Puderzucker in Kessel geben, mit Flexielement kurz rühren lassen. Auf Frischhaltefolie setzen, Frischhaltefolie von anderer Seite darauf geben und ausrollen. Dann mit Messer einen Marzipankreis mit Durchmesser 26 cm ausschneiden (ich hab einfach den Rahmen meiner 26er Kuchenform darum gestellt

und bin mit einem scharfem Messer darum herum gefahren.

Im Originalrezept wird die Marzipandecke von beiden Seitene je mit flüssiger Schokolade 2 x bestrichen. Man wartet immer bis eine Seite abgekühlt ist, legt eine Folie drüber, und macht dann die nächste Seite.

Da das unschöne Streifen beim Aufpinseln gab, haben wir es wie folgt gemacht:

Ca. die Hälfte der Kuvertürechips bei 45 Grad leicht schmelzen lassen, dann Temperatur ausstellen, Flexielement einspannen. Einen großzügigen Schluck Sahne zugeben und kurz rühren lassen, bis sich alles verbindet und schön glatt und flüssig ist. Mit Sahne vorsichtig nachjustieren.

Dann die flüssige Masse auf die Marzipandecke fließen lassen. Abkühlen lassen. Klarsichtfolie drüber und umdrehen. Mit zweiter Seite genauso verfahren und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank aufbewahren.

Torte mit Messer vom Tortenring lösen und auf Kuchenplatte heben. Marzipandecke von Folie befreien und auflegen (z. B. mit Tortenretter). Ggf. noch mit Erdbeeren garnieren.

Guten Appetit ☐

---

## Schwarzwälder Kirschtorte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

28er Form

**Zutaten:**

*Teig*

6 Eiweiß

230 g weiche Butter

300 g Puderzucker

1 Packung Vanillezucker

6 Eigelb

200 g Zartbitterschokolade

200 ml Milch

300 g Mehl

1 Packung Backpulver

Kirschsaff und -rum

*1. Fülle Pudding*

250 ml Kirschsaff

1 Packung Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrum und Zimt

350 g abgetropfte Kirschen

*2. Fülle*

500 ml Schlagobers

1 Packung Sahnesteif

2 Essl. Puderzucker

3 Essl. Kirschsafft  
350 g abgetropfte Kirschen  
500 ml Schlagobers  
1 Packung Sahnesteif  
Verzieren:  
Schokoflocken, Kirschen

### **Zubereitung:**

#### *Teig*

6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebeesen schlagen  
230 g weiche Butter mit  
300 g Staubzucker  
1 P. Vanillezucker  
6 Dotter  
200 g Zartbitterschoko geschmolzen in der Küchenmaschine  
schaumig rühren (Flexielement)  
200 ml Milch  
300 g Mehl vermischt mit  
1 P. Backpulver dazurühren  
Schnee mit dem Kochlöffel unterheben  
in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit  
vorgeheizten 180 Grad ca. 60 Minuten backen/Nadelprobe!  
Ausgekühlt 2x durchschneiden, Böden mit Kirschsafft und -rum  
tränken um den Boden einen Tortenring geben und füllen

#### 1. Fülle

Pudding kochen mit Flexielement aus  
250 ml Kirschsafft  
1 P. Puddingpulver  
3 Essl. Zucker  
etwas Kirschrum u. Zimt  
350 g abgetropfte Kirschen unterrühren

#### 2. Fülle

500 ml Schlagobers mit  
1 P. Sahnesteif  
2 Essl. Staubzucker  
3 Essl. Kirschsafft aufschlagen (Ballonschneebeesen)  
350 g abgetropfte Kirschen unterheben

über Nacht kühlen

500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen  
(Ballonschneebeesen)

etwas in einen Spritzsack füllen

oben u. rundherum einstreichen

mit Schokoflocken, Sahnetupfer u. Kirschen verzieren.

---

## Cremerfüllungen für Torten – Variationen –

Sammlung von diversen Cremerfüllungen für Torten, die natürlich auch für Desserts und Co einsetzbar sind:

### 1.) Erdbeer-Quark-Creme



Erdbeer-Quark-Creme – Foto und Rezept Nr. 1 zur Verfügung gestellt von Dani Barts

#### **Zutaten:**

500gr Magerquark

500gr Mascarpone

150gr Zucker

2 TL Vanillepaste

10 TL San Apart (Anmerkung: ggf. langt weniger, da Creme recht fest wurde)

und etwas Holunderblütensirup bis die Konsistenz geschmeidig war.

Erdbeeren zum Belegen (TK oder frisch, je nach Saison)

Die Creme schmeckt nicht zu süß, das finde ich immer superlecker. Die Erdbeeren waren noch eingefroren, ich mag noch keine frischen kaufen.

Alles mit K-Haken mischen. Erdbeeren verteilen und Creme darüber streichen.

## 2.) Nutella-Sahne-Creme

Z.B. zwischen zwei Biskuitlagen oder für Nutellassahneschnitte

### **Zutaten:**

200 g Sahne

1 EL Zucker

1 Packung Sahnesteif

Nutella nach Belieben

### **Zubereitung:**

Sahne mit 1 EL Zucker und Sahnesteif/Sanapart mit Ballonschneebeisen aufschlagen und zum Schluss Nutella nach Belieben zufügen.

Für eine Torte eher doppelte Menge machen.

## 3.) Himbeer-Mascarpone-Sahne





Foto und Rezepte Cremes Nr. 3-5 zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

**Zutaten:**

- 750 g Tiefkühl-Himbeeren
- 250 g Zucker
- 4 Päckchen Sahnesteif
- 1 kg Mascarpone
- 500 g geschlagene Sahne (Ballonschneebeesen)

**Zubereitung:**

Die Himbeeren hab ich aufgetaut im Topf mit dem Zucker und dann durch den Passieraufsatz, danach die Mascarpone dazu, alles mit dem Flexi, dann die Sahne unterheben und die erste Füllung ist fertig.

Den Tortenboden hab ich mit 12 Eier und 360 g Zucker, 360 g Mehl gemacht, in eine 30iger Ring gefüllt und gute 35 min bei 180 ° C Umluft gebacken.

3 x geteilt das es also 4 Schichten vom Boden sind. 😊 ☐

**4. ) Schokosahne**

**Zutaten:**

- 400 gr. Blockschokolade
- 1 Liter Sahne

**Zubereitung:**

400 g Blockschokolade geschmolzen

1 Liter Sahne aufgeschlagen, die flüssige Schokolade in die Sahne, ALLES auf eine Stelle und dann noch mal auf 6 mit dem Ballonbesen kurz aufgeschlagen.

Für den Biskuitboden hab ich 6 Eier mit 180 g Zucker aufgeschlagen, 1 Päckchen Schokopudding ausgewogen auf 180 g mit Mehl. Das war ein 24iger Ring.

Hab noch Bananen mit in die unterste Schicht.

## 5.) Zitronen Mascarpone Sahne

### Zutaten:

400 g Mascarpone

80 g Zucker

2 Päckchen Sahnesteif

Abrieb von 2 Zitronen

500 g Sahne

### Zubereitung:

Die Mascarpone zusammen mit dem Zucker und dem Abrieb der Zitrone mit dem Ballonbesen glatt rühren, danach die Sahne dazu und aufschlagen. Aber Vorsicht, nicht wegkucken geht sehr schnell mit dem Aufschlagen. Sonst gibt es Zitronenbutter.

Für den Tortenboden 4 Eier mit 120 g Zucker aufgeschlagen und 120 g Mehl untergehoben. Und die kleine Torte oben war ein 22iger Ring

2 x geteilt und jeden Boden mit Läuterzucker mit Saft von einer Zitrone getränkt.

---

# Philadelphia Himbeer Torte



Rezept und Foto von Ari Dahms

### **Zutaten:**

*Für den Boden:*

36 Löffelbisquit

125 Gramm Butter

*Füllung:*

300 Gramm Philadelphia

1 große Tasse Puderzucker

3 EL Milch

300 g Haselnüsse

200 ml Sahne

1 EL Vanillezucker

Sahnesteif

750 g gefrorene Himbeeren

2 Pck. roter Tortenguss

### **Zubereitung:**

Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.

Haselnüsse ebenfalls in eine separate Schüssel mit der Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.

Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel in die CC Schüssel geben und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.

In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.

Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem Ballonschneebeisen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.

Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag



Foto Ari Dahms

---

## Nutellaschnitte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

**Zutaten:**

6 Eier  
250gr Zucker  
1/8l Öl  
1/8l lauwarmes Wasser  
200gr Mehl  
2EL Kakao  
1 Pkg Backpulver,  
100gr Marillenmarmelade

*Creme:*

1l Patisseriecreme,  
4pkg Sahnesteif  
250gr Nutella.  
Schokoflocken zum Bestreuen.

*Alternativcreme:*

3/8l Schlagobers mit  
2 Sahnesteif und  
250gr Nutella mischen,weiter  
3/8l Schlagobers  
2 Sahnesteif und  
Vanillezucker mischen

**Zubereitung:**

Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen (Ballonschneebeisen).  
Staubzucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.

Zuerst Öl, dann lauwarmes Wasser einrühren. Kakao unterziehen.  
Mehl und Eischnee unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und  
bei 170c Heißluft ca. 20 Minuten backen. Nadelprobe

Ausgekühlten Teig mit Marillenmarmelade bepinseln.

*Creme:*

Patisserie-Creme 1 Minute stark mixen. Sahnesteif und  
Staubzucker einrühren.

Creme rühren bis sie steif ist. Creme teilen. Eine Hälfte mit Nutella verrühren (Flexi).

Die Nutellacreme auf den ausgekühlten mit Marmelade bestrichenen Kuchen streichen. Die weiße Creme darüber streichen.

Den Kuchen mit Schokoladeflocken oder geriebener Schokolade bestreuen und ca. 5 Stunden kühl stellen.



Fotos: Claudia Kraft

---

# Schokoladen-Waldbeerenorte

Rezept von Stefan Dadarski

## **Zutaten:**

200gr. dunkle Kuvertüre

200gr. Zucker

4 Eier

150 gr. Mehl

1 TL Backpulver

250 gr. Brombeeren

250 gr. Speisequark

100 gr. Creme double

200ml Sahne

2 Pckg. „Sahnesteif“

1 Pckg. Vanillezucker

150 gr. Marzipanrohmasse

300gr. Heidelbeeren

## **Zubehör:**

Foodprozessor mit Flügelmesser, Ballonschneebeisen

## **Zubereitung:**

50 gr. Kuvertüre in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

120 gr. Zucker und die Eier in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterarbeiten lassen. Zum Schluss die noch flüssige Kuvertüre unterziehen.

Den Boden einer kleinen Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und ca. 30 min backen. Den Schokobiskuit herausnehmen und abkühlen lassen.



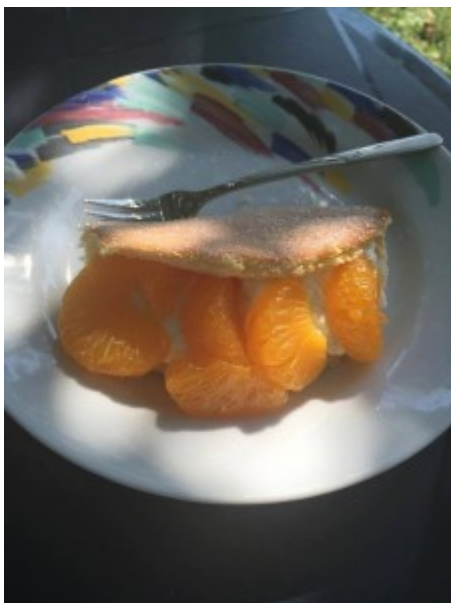
Brombeeren waschen und trocken tupfen. 100 gr. Früchte im Foodprozessor mit Quark, 80 gr. Zucker, Creme double mixen. In eine Schüssel umfüllen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker mit Hilfe des Ballonschneebeisens steifschlagen und die Brombeercreme unterrühren.

Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden, Tortenring um den unteren Boden schließen, Creme und übrige Böden im Wechsel einschichten, mit einem Boden abschließen. Ca. 2h kühl stellen. Marzipan zwischen Backpapier legen und zu einer großen Matte ausrollen und über die Torte legen. Restliche Kuvertüre bei 30 Grad und Intervallrührstufe 1 vorsichtig schmelzen und die Torte großzügig damit bepinseln.

Mit den in der Schüssel verbliebenen Resten kleine Tupfer auf die Torte setzen und damit die Beeren „festkleben“.

---

## Biskuit-Omlett



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig  
([www.sinnreichleben.de](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)



**Zutaten:**

3 Eier

90 g Zucker

65 g Mehl

2 Päckchen Sahne

evtl Sahnesteif

Obst nach Belieben (ich habe Mandarin-Orange genommen)

**Zubereitung:**

Eier mit dem Zucker ca. 20 Min schaumig schlagen, anschließend vorsichtig das Mehl unterheben. Wenn das Unterhebrührelement zur Verfügung steht sollte dies auf langsamster Stufe verwenden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175° ca 15 Min backen.

Sofort die Teigplatte auf ein feuchtes Küchentuch stürzen. Und mit einem kalten Tuch über das Backpapier wischen. Somit löst sich dies besser vom Bisquitt. Nun Kreise ca 12 cm Durchmesser mit etwas Scharfkantigem ausstechen und in einen Teller gefüllt mit Zucker drücken. Auf einen Kuchenrost legen und einmal falten.

Die Omletts auskühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. In eine Spritztülle füllen und Omletts befüllen. Anschließend mit Obst garnieren.

---

## [Kinderschnitte – Variationen](#)



Foto Gisela Martin

**1.) Rezeptmix aus diversen im Internet gefundenen Rezepten**

Ausprobiert von Gisela Martin und für extremst lecker befunden:

**Zutaten Biskuit 1:**

3 Eier  
75 g Zucker  
etwas echter Vanillezucker  
50 g Mehl  
25 g Stärke  
25 g Back-Kakao  
1 Prise Backpulver  
1 Schuss Sprudel

**Zubereitung Biskuit 1:**

Eier mit Zucker 15 Min mit Ballonschneebeisen Backofen auf 160 Grad/Heissluft vorheizen. Restliche Zutaten abwiegen und sieben, dann mit Unterhebröhrelement einarbeiten  
Auf Backblech Backrahmen aufstellen, relativ groß einstellen (sonst wird der Teig zu dick, wie bei mir) Masse einfüllen und sofort in den Ofen. Ca. 15 Minuten, dann Stäbchenprobe.  
Während Biskuit 1 im Ofen ist, das gleiche mit Biskuit 2 wiederholen:

**Zutaten Biskuit 2:**

3 Eier  
75 g Zucker  
etwas echter Vanillezucker  
50 g Mehl  
25 g Stärke  
25 g Back-Kakao  
1 Prise Backpulver  
1 Schuss Sprudel

### **Zubereitung Biskuit 2:**

Wie Biskuit 1.

Beide Biskuitplatten auskühlen lassen und Creme vorbereiten:

### **Zutaten Creme:**

200 gr. Sahne  
1 Packung Sahnesteif  
2 EL echter Vanillezucker  
200 gr. Mascarpone  
3-4 EL Honig  
Schluck Monin (ich hatte Karamellgeschmack)

### **Zubereitung Creme und Fertigstellung:**

Sahne, Sahnepart und Vanillezucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen.

In einer anderen Schüssel Mascarpone (oder halb Mascarpone/halb Frischkäse), Honig und Monin mit Flexi glatt rühren und dann unter die Sahne heben.

Eine Biskuitplatte drehen (so dass das obere unten ist), dies ergibt die untere Platte.

Creme aufstreichen (am besten den Backrahmen weiter verwenden, dann gibt es schönen Rand).

Die zweite Biskuitplatte in Milchschnittengröße schneiden und oben auf legen.

Dadurch kann man besser durchschneiden.

Alles durchschneiden und mind. 3 Stunden in den Kühlschrank. Ich hatte die Milchschnitten über Nacht im Kühlschrank und die Creme war richtig fest und der Biskuit sehr fluffig.

## 2. Rezept "Milchschnitte Homemade" von Soraya Nett von Inikriegts gebacken :-),

zu finden auch hier:  
[https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?\\_\\_mref=message\\_bubble](https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?__mref=message_bubble)

### Zutaten für den Teig:

5 Eier  
80g Zucker  
90g Mehl  
25g echten Kakao  
3/4 TL Backpulver

### Zutaten für die Füllung:

200ml Sahne  
1 Packung Sahnesteif  
200g Mascarpone ( jetzt neu im Kühlregal) >>> Philadelphia mit Honiggeschmack , war auch seeeeeehr lecker !!!  
2 EL Honig  
1/2 Beutel Vanillezucker  
ein paar Tropfen Mandelsirup ( z.B. Monin)

### Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann die restlichen Zutaten gesiebt unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ich benutzte noch zusätzlich einen Backrahmen) und bei 180°C, 14 Minuten backen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Mit Mascarpone, Honig, Vanillezucker, Mandelsirup ( z.B. Monin) glatt verrühren und unter die Sahne heben. Jetzt den kalten Teig in der Mitte teilen und die Hälfte mit der Creme bestreichen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank kühlen und dann in Stücke schneiden.

Lasst es Euch schmecken ☐