Nougat-Torte

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Nougattorte: (20 cm Form)
Biskuit:
4 Eier
140g Staubzucker (Puderzucker)
1 Prise Salz
1 Packung Vanillezucker
Zitronenschale
60 ml Öl (neutrales)
2 EL Rum
80g Mehl
8g Backpulver
4 EL Kakao
Nougatcreme:
200g Nougat
1 Ei
2 EL Amaretto
3 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers (Sahne)
1 Packung Sahnesteif
Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen, die Form am Boden mit Backpapier auskleiden
Mehl, Backpulver und Kakao versieben. Eier, Zucker, Salz, Vanille und Zitrone mit dem Schneebesen gut schaumig rühren (10 Minuten) und dann das Öl in feinem Strahl dazu gießen. Am Ende Rum noch hinzu und mixen. Die Mehlmischung habe ich per Hand untergehoben. Wer hat, nimmt das Unterhebelement. Die

Masse in die Form und ca 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Biskuit auskühlen lassen und in einen Tortenring geben.
Für die Nougatcreme Gelatine in kalten Wasser einweichen. Abtropfen lassen und im Amaretto erwärmen bis sie sich aufgelöst hat.
Nougat in der Schüssel bei 60 Grad und Flexi wärmen und glatt rühren (alternativ Wasserbad)
In einer zweiten Schüssel (alternativ Wasserbad) ebenfalls bei 60 Grad das Ei schaumig schlagen.
Alles mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.
Das Schlagobers (Sahne) mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die leicht abgekühlte Nougatmasse heben.
Auf die Torte streichen und einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
Im Originalrezept wurde noch eine dritte Schicht gemacht – reine Sahne – aus 250 ml Sahne. Das sieht nett aus, wegen der 3 Farben. Mir war es aber zu viel und daher habe ich darauf verzichtet.

Kinderschokotorte klein

Bild und Rezept zur Verfügung gestellt von Elli Kochgourmet

Für den hellen Biskuitboden und eine **15cm** Springform brauchst

du

3 Eier
75g Zucker
10 g Honig
1 TL Vanilleextrakt
25 g ungesalzene Butter – geschmolzen
40 ml Milch
90 g Mehl

Alle Zutaten bis auf die geschmolzene Butter, Milch und das Mehl bei ca. 40 Grad schaumig schlagen. Parallel die Butter schmelzen und die Milch danach hineingeben, sodass die Butter nicht mehr ganz so heiß ist. Wenn die Eimasse schön dick und schaumig aufgeschlagen ist, dann ca. 3EL davon in die Butter-Milchmasse geben und kurz miteinander verrühren. Dann das Mehl und die Butter-Milchmasse zur großen Eimasse dazugeben und miteinander vermengen. Ab in die vorbereitete Springform. Ich habe meine Masse bei 170 Grad ca 25 min OUH gebacken.

Für die Creme habe ich
10 Kinderriegel in 250ml Sahne geschmolzen und abkühlen lassen und dann mit Sanappart zu einer Creme verrührt.

Flattertorte (Himmelstorte, Schwimmbadtorte, Baisertorte)

Zutaten für den Teig

125 g Butter
4 Eigelb

125 g Zucker
150g Mehl
2TL Backpulver
2 Eßl. Vanillzucker
4 Eiweiß + 200g Zucker
Mandelplättchen

Zubereitung
Eigelb , Zucker, Butter und Vanillzucker schaumig rühren.
Mehl und Backpulver unterheben.
4 Eiweiß mit 200g Zucker steif schlagen.
Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben, die halbe Eischneemasse darüber streichen und mit Mandelplättchen bestreuen.
Bei 170° Heißluft mittlere Schiene 30 Minuten backen.
Die zweite Teighälfte genauso backen.

gefüllt kann die Torte nach Belieben werden.
Unsere Lieblingsfüllung ist eine Zitronenfüllung

3 TL Speisestärke mit 1/8 ltr Wasser , 100g Zucker und dem Saft von 3 Zitronen zu einer Creme kochen.
Creme erkalten lassen und dann 1/2 ltr Sahne steif geschlagen unterheben und zwischen die Böden füllen.

Hinterberger Haustorte

Rezept und Bilder von Marianne Immler

Beim suchen im alten Ordner, dieses Rezept gefunden welches ich ewig lange nicht mehr gebacken habe
Sie ist etwas aufwendig aber super zum vorbereiten ich habe 2 Tage vorher die Böden und 1 Tag vorher die Torte zusammen gesetzt.

Zutaten:
400g Eier (ich hatte 8 Eier)
350g. feinen Zucker (sollte dieselbe Menge sein – für mich zuviel)
270g. Mehl (2/3 der Eiermenge sollte es sein)
2 gestr. TL. Backpulver
1 Eßl. Vanillezucker

Eier + Zucker mit dem Ballonbesen cremig schlagen/ anschließend die trockenen Zutaten /
Traditionell werden die Böden erst in der Pfanne und dann im Backofen fertig gebacken kann man aber sicher auch gleich im Ofen/ ich mach es original mit 1ner Suppenkelle voll/ dann 28er Keramikpfanne mit Butterschmalz bepinselt – kurz anziehen lassen dann in den vorgeheizten 200° Backofen ca. 7-8 Minuten//
Kurz abkühlen + dann auf’s Gitter
In dieser Reihenfolge alle Böden backen
Der Letzte wurde bei mir etwas dicker, der wurde als Boden benutzt//
Die Böden mit Pergamentpapier stapeln und mit Folie oder ich habe sie in die Tupper-Tortenform über Nacht gepackt – kühl stellen//

7-800g Sahne
4 TL. Zucker
3P. Sahnesteif (oder 3 leicht gehäufte TL Lumara Vanille Creme)
Alles steif schlagen //
1 Glas Aprikosen Konfitüre

Für den Guss:
100g Bitterschokolade (ich hatte 50%)
80- 100g Sahne
Beides zusammen bei 47Grad mit dem Flexi schmelzen und etwas abkühlen lassen//
Original werden alle Schichten mit Sahne gefüllt – ich mag es aber fruchtiger somit habe ich auf den 2ten und 5ten Boden mit Aprikosen Konfitüre bestrichen//
Den Guß zum Schluss darüber laufen lassen//
Die fertige Torte über Nacht kühl stellen//
Schmeckt auch am 2ten Tag noch Spitze □□

2erlei Torte

Rezept und Bild von Adriana Prinoth

Schritt 1

dunkler Biskuitboden
7 Eiweiß
200g Zucker
1 Vanillzucker
7 Eigelb
120 g Mehl
90 g Speisestärke
40 g Kakaopulver

Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker und Vanillzucker einrieseln lassen.
Eigelb einzeln unter die Eiweißmasse gut mischen.
Das gesiebte Mehl, Speißestärke und Kakaopulver mit einem Teigschaber von unten nach oben vorsichtig unterheben.
In einer 26er Form mit Backpapier den Boden belegen, den Teig hinein geben und glatt streichen.
Bei 160° Umluft oder 180 ° O-U Hitze 40 Minuten backen. gut auskühlen lasse.

Schritt 2
Patisseriecreme

für 500ml

Zutaten :
500 ml Milch
150 g Zucker
6 Eigelb
1Pck. Vanillzucker
40g Speißestärke

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.
Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen in der CC auf höchster Stufe für 2 Minuten schaumig schlagen.
Speisestärke zufügen und auf Stufe 3 weitere 30sek mischen . Flexi einsetzen und auf Stufe 1 weiterarbeiten. Die heiße Milch langsam dazu geben. Temperatur auf 100° Grad bringen mit Intervallstufe 0 2 Minuten kochen. Die Creme gut auskühlen lassen am besten über Nacht.
300 g geschlagene Sahne und 2 Blatt , eingeweichte und in etwas flüssiger Sahne geschmolzener , Gelatine mit der Creme mischen.
Wer möchte kann Erdbeerstücke oder Himbeer stücke untermischen.

Schritt 3

Den Bskuitboden 2x durchschneiden und dann in 2 Hälften

schneiden.

Für die Tränke
mit einer Mischung aus Wasser und beliebigem Fruchtsaft (z.b. Holundersaft) die Beeren Tortenhälfte – Biskuitböden tränken. Dann eine Schicht Erdbeer oder Himbeermarmelade draufgeben und mit der Pattiseriecreme füllen.

Schritt 4

Nutella – Mascarpone Creme
500 g Mascarpone
3-4 Eßl. Puderzucker
3-4 Eßl. Nutella
400g geschlagene Sahne

Mascarpone mit dem Puderzucker gut verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Ein Teil davon (ca 1/4) auf die Seite stellen. In die restliche Creme das Nutella vorsichtig zugeben.

Tränke für die 2te Hälfte

Eine Mischung aus Läuterzucker und Rum aufkochen und kalt stellen. Mit dieser dann die Pralinen Biskuit Hälfte Böden tränken. Eine Schicht Johannisbeermarmelade drauf geben. Mit 3/ der Nutella Mascarpone Creme füllen und 1/4 auf die Seite stellen.

Schritt 5

Die mit der Pattiseriecreme gefüllte Hälfte mit der auf die Seite gestellter Mascarponecreme einstreichen.

Die Pralinen Torten Hälfte mit der auf die Seite gestellten Nutellacreme bestreichen.

Jetzt die Torte kühl stellen in den Eisschrank , die Oberfläche und der Rand sollten gefroren sein.

Sahne und Bitterschokolade 1:1 schmelzen , in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und über den Tortenrand fließen lassen. Nun die Torten mit etwas Phantasie dekorieren.

NOUGAT TORTE 2018

Rezept und Bilder von Monika Pintarelli

Zutaten und Zubereitung

TEIG
4 Eier mit
200g Zucker
1 P. Vanillezucker

6 EL Wasser
in der Küchenmaschine mit dem Ballonbesen schaumig rühren,
200g Mehl mit
50g Speisestärke
mischen und gesiebt unterheben.
Backen mit 180 Grad O/ U Hitze ca. 30 Minuten.

CREME
Pudding nach Anleitung kochen von
600ml Milch
2 P. Vanillepuddingpulver
etwas Zucker
1 Dotter
mit Klarsichtsfolie abdecken und auskühlen lassen…

125g weiche Butter mit
70g Staubzucker
in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren,
450g weichen Nougat dazugeben, Pudding löffelweise dazurühren,
Creme kurz kühlen und dann weiterverarbeiten.

Ausgekühlten Boden 2x waagrecht durchschneiden, mit erwärmter Marmelade nach Geschmack (ich hab selbstgemachte Kriecherlmarmelade genommen) bestreichen, mit Creme zusammensetzen, einstreichen und mit gehackten Pistazien verzieren.

Gutes Gelingen!