

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.



Käse-Sahne-Törtchen alla Sabina



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabina Werder

Vorbereitung:

Konditor Biskuit (vom [Blog](#), Rezept Nr. 4) aus 6 XL Eiern auf einem tiefen Backblech (Backpapier oder Dauerbackfolie) gebacken.

Dies ist das Rezept:

Biskuit 3Zutaten:

4 Teile Ei

2 Teile Zucker

2 Teile Mehl (evtl. bis 50% davon Weizenpuder) (Anmerkung: Weizenpuder = Weizenstärke), zusammen sieben

Zubereitung:

Eier abwiegen (in dem Fall 6 XL-Eier) und die anderen Zutaten danach bemessen.

Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen (15 min. Ballonbesen). Dabei evtl. Aromaten (Vanille, Zitronenabrieb) unterrühren.

Mehl/Pudermischung abwechselnd unterheben.

Sofort backen bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Biskuit abkühlen lassen und stürzen. Entweder waagerecht durchschneiden und 12 Kreise mit einem Dessertring ausstechen oder -so habe ich es gemacht weil die Kreise schöner werden –

im Backrahmen auf 2 Durchgängen gebacken und jeweils 12 Kreise mit dem Dessertring ausstechen.

Ich benutze eine Törtchenform von Baker's Pride Professionelle Backform mit 12 Mulden (7,5 x 4,5 cm) und Heheböden, antihafbeschichtet – gibts z.B. bei dem großen A..zon.

Füllung Zutaten:

9 Blatt Gelatine

150 g Puderzucker

400 g Sahne (steif geschlagen)

750 g Magerquark

50 g Zitronensaft

abgeriebene Zitronenschale

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Gelatine einweichen

Quark mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronenschale und Zitronensaft cremig rühren (Flexi)

Die Hälfte von der Quarkmasse abnehmen und beiseite stellen. Den Rest auf 50°C erhitzen und die ausgedrückte Gelatine einrühren.

Löffelweise die übrige Quarkmasse dazu geben und zusammen ein paar Minuten verrühren.

Abkühlen lassen (ich habe den Topf in den Kühlschrank gestellt und ab und zu umgerührt) Wenn die Creme anfängt fest zu werden (geliert) , die aufgeschlagene Sahne gleichmäßig unterheben.

Fertigstellung:

Die Mulden mit Tortenrandfolie (5cm) auskleiden. Einen Biskuitkreis unten in die Form legen. Füllung darauf verteilen und den 2. Kreis oben auflegen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Törtchen aus der Form heben (geht super wenn man sie von unten mit dem Boden hochdrückt) Vom Blechboden ablösen, Tortenrandfolie abziehen und mit Puderzucker und einem Tupfer Sahne verzieren und eine

Mandarine darauflegen.

Tipp

Hält sich super ein paar Tage im Kühlschrank. Mindestens 1 Stunde vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen – dann wird die Füllung geschmeidiger bzw. ist nicht so fest.

Ich lasse die Tortenrandfolie drum – dann trocknet auch nichts aus und entferne sie erst bei denen die ich fertig mache zum Servieren.

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, Speisestärke 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 lassen.

Schritt 2

Pâtisseriescreme

für 500ml

Zutaten :

500 ml Milch

150 g Zucker

6 Eigelb

1Pck. Vanillzucker

40g Speiestrke

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 Erdbeerstcke oder Himbeer stcke 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 Tortenhlfte – Biskuitböden tränken. Dann eine Schicht Erdbeer oder Himbeermarmelade draufgeben und mit der Pattiseriecreme fllen.

Schritt 4

Nutella – Mascarpone Creme

500 g Mascarpone

3-4 El. Puderzucker

3-4 El. 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.

Vanille-Granatapfel Torte



Bild und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

1 Bisquitboden
3-4EL Vanilleextrakt
250g Mascarpone
250g Naturjoghurt
1 Vanilleschote
150g Zucker
250g Rahm
6 Blatt Gelatine
1 Granatapfel
50g Zucker

Zubereitung:

Bisquitboden halbieren. Erste Hälfte in einem Tortenring auf die Tortenplatte stellen und mit Vanilleextrakt beträufeln.

Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne rauslösen. Die Hälfte der Granatapfelkerne auf dem Tortenboden verteilen. Von den Restlichen Kernen einen Esslöffel für die Deko beiseite stellen und die restlichen entsaften. (ich hab dies mit dem Slowjuicer gemacht und ca 0.5 bis 1 dl Saft

rausbekommen)

Die 6 Blatt Gelatine in kaltes Wasser legen.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Das ausgekrazte Mark mit Mascarpone, Joghurt und Zucker mit dem Schwingbesen cremig rühren.

Das Wasser der Gelatine weggießen und die Gelatine ausdrücken. Mit ein bis 2 Esslöffel kochendem Wasser übergießen und rühren damit keine Klümpchen Zurück bleiben.

Von der Joghurt-Mascarpone Masse 2 Esslöffel zugeben und unter rühren.

Wären die restliche Masse mit dem Schwingbesen langsam gerührt wird, die Gelatine langsam zugeben und unter rühren.

Die hälfte der Masse auf den Tortenboden geben. Den 2ten Tortenboden auf die Creme legen und die restliche Masse auf die Torte geben.

Die Torte für eine Stunde oder länger in den Kühlschrank stellen.

Den Saft mit dem Zucker zu einem dicken Sirup einkochen und etwas auskühlen lassen. Dann auf die Torte gießen und mit den beiseite gestellten Granatapfelkernen dekorieren.

Maulwurfkuchen vom Blech



Rezept und Bilder von Elisabeth Stauder

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl
180 g Puderzucker
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
4 EL Backkakao (leicht gehäuft)
200 g Milch
200 g Öl
2 Eier.

alles zusammen in die Schüssel und mit dem Flexi oder Ballonbesen gut verrühren. Ergibt eine schokoladig, samtig und leicht flüssige Masse

Auf Backblech mit Backpapier einen Backrahmen auf 38x25 cm ziehen. Den Teig darauf geben und im vorgeheizten Backofen 180 Grad O/U ca. 35-40 min. backen – Stäbchenprobe. Danach auskühlen lassen.

Für die Creme:

500 ml Milchmit
2 Pck. Paradiescreme Bananen-Geschmack...ca. 3-5 min verrühren

500 ml Schlagsahne mit
1 Pck. Sahnesteif.....steif schlagen und unter die Paradiescreme heben.

100 g Zartbitterschokolade.....raspeln (oder gekaufte

Raspelschokolade) unter die Creme Masse rühren.

Außerdem: ca. 5-6 Bananen

Den ausgekühlten, gebackenen Teig ca. 0,5 cm dick aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Den Kuchen mit längs halbierten Bananen belegen, mit der Creme bestreichen und mit den ausgehöhlten Teigkrümeln bestreuen. Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

(Achtung: nicht zu viel abtragen sonst ist man schnell durch den Boden)



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!

**Rhabarber-Baiser Kuchen mit
geh. Pistazien**



Rezept und Bilder von Ursula Faulhaber

Zutaten

Teig:

250 g Margarine, weich

250 g Zucker, fein

1 EL Vanillezucker, Bourbon

2 Ei(er), ganz

4 Eigelb

100 g Stärkemehl

250 g Dinkelmehl, Type 630

2 TL Weinsteinbackpulver

1/2 TL gestr. Zitronentraum (Zitronenabrieb)

Für den Belag:

1200 g-1500 g Rhabarber, in Stücken

Baisermasse:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

250 g Zucker, fein

2 TL Zitronensaft

Gehackte Pistazien

Dekorpuder , zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Rührteig die weiche Margarine mit Zucker, Vanillezucker und dem Zitronentraum (Zitronenabrieb) schaumig

rühren, Eier und Eigelbe nacheinander zufügen und zu einer Schaummasse rühren, Mehl-Stärke-Backpulver-Gemisch mit dem Mehlsieb dazu geben und zu einem geschmeidigen Rührteig zusammenrühren. Den Teig in die Backschränke, bzw. das Giga-Herz (Backblech oder große Form) streichen und mit dem geputzten, in Stücke geschnittenen Rhabarber belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C für 45 Min. backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß sehr steif schlagen und den feinen Kristallzucker unter weiterem Schlagen einrieseln lassen, Zitronensaft darunter mischen.

Die Hälfte der Baisermasse mit der kleinen Winkelpalette auf dem gebackenen Kuchen verteilen, restliche Masse in einen Spritzbeutel mit Brandteigtülle füllen und beliebige Rosetten auf den Kuchen spritzen, mit gehackten Pistazien bestreuen. Den Kuchen bei gleicher Temperatur so lange weiterbacken, bis das Baisergitter goldgelb ist (ca. 15 Min.)

Den erkalteten Kuchen mit Dekorpuder bestäuben und in Stücke schneiden.



Russische Honigtorte



Rezept und Bilder von Selma Denis

Zutaten

Für den Teig:

3 Eier

200gr Zucker

4 Esslöffel Honig

80gr Butter

750- 900 gr (Weizen)Mehl

1,5 Teelöffel Natron

Für die Creme:

5 Becher Sauerrahm

100gr Zucker

1 Vanilleschote

Nach Belieben 2/3 Esslöffel Honig

Zubereitung

Bei der CC oder KCC mit dem Schneebesen 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz auf Stufe 4 bei 45° für 5Min rühren.

(Wer keine CC hat die 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz 15 Min über dem Wasserbad aufgeschlagen.)

Dann den Honig und die geschmolzene Butter kurz unterrühren. Temperatur abstellen.

Die 750gr Mehl mische ich mit dem Natron, wechsle zum

Knethaken und rühre bis ein homogener mürbteigähnlicher Teig entsteht (nur pikiger wegen dem Honig) . Falls nötig das restliche Mehl auch noch hinzufügen. (Kommt auf die Größe der Eier und die Mehlarart an).

Teig in min 10 gleichgroße Teiglinge teilen. (Zirka 110gr)

Jedes einzeln auf einen Backpapier ausrollen und in Form schneiden. Reste können für eine weitere Schicht aufgehoben werden und/oder dann gebacken und zerkrümelt für die oberste Schicht.

Jede Teigschicht 2-3 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober/Unterhitze goldbraun backen. Nach dem Backen in ein Plastiksackerl am besten einpacken damit sie nicht zu schnell zu hart werden sonst brechen sie.

Wenn Sie ausgekühlt sind die Zutaten für die Creme gut miteinander vermengen und mit dem stapeln beginnen. Dafür jeweils 3/4 Esslöffel der Creme auf dem Teig gut verteilen, sodass dieser dann durchziehen kann.

Zum Schluss eine Schicht Creme draufstreichen und übriggeblieben Teigstücke vermahlen/darüberbröseln.

Torte vor Verzehr mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Kann auch sehr gut vorbereitet und eingefroren werden in Stücke

Vanilleschnecke



Bild und Rezept von Ulrike Holzenleuchter

Zutaten und Zubereitung

500g Mehl
250 ml Milch
70 g Zucker
70 g Butter
2 Eier M
1/2 Päckchen. Hefe
1 Vanillezucker

Alles 15 min rühren lassen, halbe Stunde ruhen. Ausrollen und mit der kalten Vanillecreme von Oetker bestreichen. Rollen und Stücke schneiden und in die Form schichten. Ofen auf 180 Grad 30 min. backen 😊 ☺