Eiweißcreme

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Blumen habe ich gemacht aus Eiweißcreme

Zutaten:
100 g Gelierzucker 2:1
50 ml Wasser
1 Eiweiß

Zubereitung:
Wasser mit Zucker kochen lassen. Ab dem Moment, wenn Sie anfängt mit kochen dann noch 10-13 min kochen und ab und an umrühren (geht am Herd oder in der CC)

Eiweiß sehr steif aufschlagen (Ballonschneebesen) und der Sirup (noch heiß) ganz langsam zum Eiweiß rein gießen mit dünnem Strahl und ganze Zeit weiter aufschlagen .

Ca. 10 Minuten schlagen lassen, solange bis die Creme sich etwas auskühlt.

Foto Aldona Led

Erdbeer-Kokos-Mascarpone Torte

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
Für den Biskuitboden:
6 Eier
150 g Puderzucker
120 g Mehl
3 TL Kakaopulver
75 g Schokolade (70%), geschmolzen
75 g Butter, flüssige

Zum Beträufeln:

75 g Zucker
75 ml Wasser
1 TL Rumaroma oder Rum

Für die Füllung:
500 g Erdbeeren, kleine
10 Blätter Gelatine
400 ml Kokosmilch, ungesüßte
4 Eiweiß
100 g Zucker

Für die Creme: (Ganache)
100 ml Sahne
20 g Butter
100 g Schokolade (e 70%)
50 g Zucker
1 EL Crème fraîche
50 ml Wasser

Sonstiges:
n. B. Erbeeren zum Garnieren
Fett für die Form
Mehl für die Form

Zubereitung:
Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) fetten und bemehlen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Puderzucker mit dem Ballonschneebesen cremig aufschlagen.

Das Mehl mit Kakaopulver mischen und auf die schaumig geschlagenen Eigelbe sieben.

Die flüssige Butter und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen. Zuerst 1/3 davon unter den Teig rühren, dann erst den Rest unterheben. Den

Biskuitteig in die Springform füllen.

In den heißen Backofen schieben und ca. 25-30 Minuten backen, danach stürzen und abkühlen lassen.

Sirup:
Den Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und das Rum-Aroma unterrühren. Den Biskuitboden halbieren und beide Hälften mit dieser Mischung beträufeln. Eine Biskuithälfte in den verstellbaren Backrahmen hineinlegen.

Füllung:
Für die Füllung die Hälfte der gewaschenen und geputzten Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche rundum an den Formenrand drücken. Die ganzen Erdbeeren dicht nebeneinander auf den Biskuitboden setzen. Übrige Erdbeeren später für die Garnitur verwenden.

Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
1/3 der Kokosmilch mit dem Flexi erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
Die restliche Kokosmilch unterrühren, alles dann etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem Ballonschneebesen steif schlagen, den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Den Eischnee mit der Kokosmilch mit dem K-Haken oder Unterhebelement mischen und

diese Creme dann auf die Erdbeeren in die Form gießen.

Die zweite Biskuithälfte darauf legen und andrücken. 1-2 Stunden kalt stellen.

Ganache:
Für die Creme die Sahne aufkochen, dann Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und darin auflösen. Anschließend abkühlen lassen. 3 EL Wasser mit Zucker aufkochen, die Crème fraiche dazugeben und unter die Mischung rühren. Die Ganache auf die Torte geben und verteilen. Mind 2h kalt stellen. Die Torte dann vom Ring lösen, auf eine Platte setzen und nach Wunsch mit Erdbeeren garniert servieren.

Claudia's Abweichungen:
1) habe 26er Form genommen.
2) Habe 6 ganze Eier mit der CC aufgeschlagen und dann die restlichen Zutaten wie beschrieben eingerührt/untergehoben. Hatte keine Haushaltsschoko habe daher Vollmilch Merci zu Hause gehabt. Habe auch nicht mittig sondern 1/3 der Höhe geschnitten.
3) habe ich die Masse zum Beträufeln nicht selbst gemacht sondern mit Rohrzucker "Läuterzucker" und Stroh Rum 38% vermischt.
4) die Kokosmilch wie gestern Nacht gepostet mit Kokosraspel und Wasser im Blender selbst gemacht.
5) bei der Fülle statt den Schnee von 4 Eiern habe ich 500gr Mascarpone mit Zucker und Flexi aufgerührt und dann die Kokosmilch Gelatine Mischung eingerührt und dann die Torte gefüllt.

ACHTUNG Masse wird schnell fest und empfehle evtl nur 8 Blatt Gelantine zu nehmen wenn jemand die Festigkeit nicht mag.
Den Rest und Ablauf wie oben.

Erdbeervanilletorte mit Marzipanauflage

Rezept von 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, Frischehaltefolie 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. Marzinpandecke von Folie befreien und auflegen (z. B. mit Tortenretter). Ggf. noch mit Erdbeeren garnieren.
Guten Appetit