

Sacher Schnitte



Bild und Rezept von Claudia Kraft (nach dem Original von Gerhard Sams)

Zutaten

6 Eiklar / Schnee
6 Dotter
230 g Butter
300 g Staubzucker
200 g Kochschokolade
300 g Mehl
1 Backpulver
1/8 l Milch

Marillenmarmelade

Glasur

170 g Kochschokolade (200g Kuvertüre genommen)
150 g Butter

Zubereitung

Backrohr auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Ich habe auf 160C Heissluft ca 50-60min gebacken. (Stäbchenprobe)

Ich habe Schnee in der Kenlyte Schüssel geschlagen. Butter, Staubzucker Dotter diesmal mit K Haken (auch Flexi möglich) schaumig schlagen. Parallel dazu Schokolade schmelzen. Wer zwei CC oder CC und Gourmet hat, könnte Schoko dort schmelzen.

Ich bevorzuge immer noch das Wasserbad, denn da muss ich nicht so viel zerkleinern. Nun die geschmolzene Schokolade dazurühren, Das Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch dazurühren. Dafür reicht bis Stufe 3 max. Jetzt Schnee unterheben. Die einen mit Unterhebeelement und die anderen per Hand wie ich es am liebsten mache.

Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26cm Springform oder in eine rechteckige Backpfanne mit Rand (etwas kleiner als ein Blech) füllen und ca. 50 Minuten backen – Stäbchenprobe machen! Die Torte nach dem backen aus der Form nehmen. Laut Original 1 Tag ruhen lassen. Ich habe sie stunden später bereits gefüllt und glasiert.

Torte waagrecht durchschneiden mit Marillenmarmelade füllen und Deckel draufgeben. Ich habe 2x geschitten und mit selbstgemachter Marmelade gefüllt. Aussen mit erwärmter Marillenmarmelade einstreichen etwas trocknen lassen und mit der lippenwarmen Glasur überziehen. Für die Glasur Schokolade und Butter langsam schmelzen und glatt rühren. Dann über die Torte gießen.



[Porno-Kuchen für Schokoholics](#)



Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten :

250 g Butter
150 g Zartbitterschokolade (70%)
100 g Kristallzucker
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
2 El Mehl
2.5 EL Kakao (echten)
1 TL Backpulver

Für den Guss:

100g Schokolade
100ml Sahne

Zubereitung:

Für den Pornokuchen den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und schmelzen. Hierzu beides in die CC gegeben und auf ca 60°C

stellen.

Wenn alles geschmolzen ist mit dem Flexi verrühren.

Mischung auskühlen lassen und parallel Eier und Zucker schaumig schlagen.

Dann Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und in die Eier Zucker Masse unterrühren.

Dies kann man mit dem Unterheberührelement machen oder von Hand. Dann die Schokolade unter rühren und die Masse in die Form gießen. Bei 160C ca 30min mit Heissluft backen.

In der Form auskühlen lassen und dann mit Schokoguss/Ganache übergießen.

Dafür 100ml Sahne erhitzen (nicht kochen) und über die gehackte Schokolade/Schokodrops giessen. Alles gut verrühren und über den Kuchen gießen.





Erdbeervanilleorte 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. Ballonschneebeisen 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. Marzipandecke von Folie befreien und auflegen (z. B. mit Tortenretter). Ggf. noch mit Erdbeeren garnieren.

Guten Appetit ☐

Bienenstich mit Biskuit und

Vanillepuddingfüllung



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Biskuit

6 Eier

190 g Zucker

150 g Mehl

75 g Stärke

1 P. Vanillezucker

Zitronenabrieb

1 EL Rum

Deckel:

40 g Butter

gehobelt oder gestiftelte Mandeln nach Bedarf

1 Löffel Honig

Die Füllung:

1 Eigelb

1 P. Vanillepuddingpulver

500 ml Obers (Schlagsahne)

1 P Vanille QimiQ

Vanillemark von einer halben Schote

45 g Zucker

Zubereitung:

Biskuit:

Die Form buttern und mehlieren.

Teig zubereiten mit der Küchenmaschine (Eier/Zucker mit Ballonschneebeisen ca. 15 aufschlagen, Aromen zugeben und Mehl unterheben, zB. mit Unterheberührerlement)

35 Minuten backen im Kuchenprogramm auf Stufe 2

Etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen auf ein Kuchengitter ich hab die Multifry du kannst es auch im Backofen backen, dann nur Ober-/Unterhitze nehmen und 180 Grad 35 bis 40 Minuten einstellen. Biskuit nach Auskühlen teilen.



Deckel:

Für den Deckel müsst ihr einfach 40 g Butter und gehobelt oder gestiftelte Mandeln mit anrösten einen Löffel Honig dazu, schon goldbraun werden lassen und dann direkt auf die obere Hälfte verteilen, auskühlen lassen und dann gleich vorschneiden, dann drückt sich nicht alles nach unten wenn man den Kuchen schneidet.



Füllung:

Für die Füllung 450 ml Obers/Sahne mit dem Zucker erhitzen in der CC, die restlichen 50 ml mit dem Eigelb, dem Puddingpulver sowie dem Vanillemark sobald das Obers kocht, die Puddingmasse langsam unterrühren in den Topf schütten und alles aufkochen lassen (Flexielement). Auskühlen lassen und dann Vanille QimiQ aufschlagen (Ballonschneebeisen) und unterrühren und auf den Kuchenboden verteilen. Oberteil des Kuchens drauf geben und kühl stellen.



Mango-Kokos-Torte



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Verena Fersterer

Zutaten:

Biskuitboden:

4 Eier
150g Zucker
4 EL heißes Wasser
150g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

Mango Füllung:

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)
3 Blätter Gelatine

Kokos Füllung/Creme

250ml Sahne
300g Mascarpone
300g Naturjoghurt
7 Blätter Gelatine
ca. 3EL Staubzucker
2-3EL Kokosette (Kokosflocken)
ca. 30ml Kokossirup od. nach Geschmack (zb. Von Monin)

Mango – Spiegel

1 Dose Mango (Abtropfgewicht 250g)
3 Blätter Gelatine

Zubereitung:

Biskuitboden:

Eier mit dem Zucker mind. 15min. mit dem Ballonschneebeisen auf Stufe 5 aufschlagen. Gegen Ende der Schlagzeit das heiße Wasser hinzugeben und weiterschlagen, bis die Masse fast so fest wie geschlagene Sahne ist. Danach das mit dem Backpulver vermischte Mehl vorsichtig unterheben (entweder per Hand oder <Stufe 1). In eine 25 oder 26 Springform füllen und ungefähr 25-30 Minuten bei 160C Ober/Unterhitze backen (Stäbchenprobe). Den Tortenboden am Vortag herstellen, dann lässt er sich leichter schneiden.



Mango Füllung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren (Multizerkleinerer) anschließend die Gelatine in einem Topf auflösen (Flexielement) und nach und nach das Mangopüree hineingießen. Eine Springform (18-20cm) mit Frischhaltefolie auslegen (Vorsicht keine Falten!) und das Mangopüree hineingießen einfrieren. Eventuell auch am Vortag vorbereiten.



Kokos Füllung/Creme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen). In der Kenwood Joghurt, Mascarpone, Zucker, Kokossirup und Kokosette mit dem Flexirührelement auf Stufe <1 kurz verrühren. Gelatine in einem Topf auflösen und ein paar EL von der Creme dazugeben und glatt rühren, erst

jetzt die Gelatinemasse zügig unter die restliche Kokoscreme rühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen.



Tortenzusammenbau:

Biskuitboden einmal durchschneiden. Einen boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen (ca. 0,5cm Abstand zum Boden lassen), die gefrorene Mangoplatte einlegen und dann ca. die Hälfte der Kokoscreme einfüllen. Darauf achten, dass der Rand zum Tortenring ausgefüllt wird. Den 2 Boden auflegen und den Rest der Creme einfüllen (wieder auf den Rand achten). Die Torte mindestens 3Stunden im Kühlschrank kühlen.





Mango – Spiegel:

In kaltem Wasser einweichen. Mangos abtropfen lassen und pürieren. Gelatine in einem Topf auflösen und nach und nach das Mangopüree einrühren. Das Mangopüree auf die Torte gießen und bis zum Rand verteilen. Torte nochmal 3 Stunden kühlen. Mit einem Messer die Torte vom Ring lösen und zb. mit Beeren dekorieren.



Himbeer-Mascarpone-Torte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Amira Rohnke

Zutaten:

5 Eier

180 Gramm Zucker

Prise Salz

100 Gramm Mehl

110 Gramm Speisestärke

50 Gramm flüssige Butter

500 Gramm Tiefkühl-Himbeeren

200 Gramm Zucker

750 Gramm Mascarpone

Zubereitung:

Wiener Biskuit:

Zuerst Eier, Zucker und Salz in der CC bei 70 Grad auf voller Geschwindigkeit aufschlagen, wenn die 70 Grad erreicht sind Temperatur ausmachen und bis ca 30-40 Grad kalt schlagen. Dann das gesiebte Mehl und Speisestärke vorsichtig unterheben (z.B. Unterheberührelement). Die Butter mit zwei Löffeln der Masse vermischen und dann unter die übrige Biskuitmasse ziehen. In Springform füllen und 25 Minuten bei 150 Grad Umluft backen. Danach komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Creme:

Für die Creme erhitzt man Himbeeren und Zucker in einem Topf, solange bis alle Himbeeren aufgetaut sind (wird sehr flüssig, das soll so sein). Das passieren wir dann und füllen die etwas abgekühlten Himbeeren in den Multizerkleinerer. Danach fügen wir die Mascarpone dazu und mixen es zu einer homogenen Masse, kühl stellen. dann wird die Torte zwei mal durch geschnitten, der unterste Borden wird in einen Tortenring gelegt und 1/4 der Creme wird einbefüllt. dann wird der nächste Boden eingelegt und wieder mit einem viertel der Creme bestrichen, nun wird der Deckel aufgelegt und die Torte wandert kurz in den Kühlschrank. Danach wird der Tortenring entfernt und die Torte wird mit der restlichen Creme eingestrichen und nach Wunsch dekoriert

Guten Appetit und gutes Gelingen 😊

Österliche Rübli torte



Fotos und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

250 g Möhren
2 Zitronen
50 g Butter
3 Eier
100 g Zucker
125 g gemahlene Mandel
100 g Mehl
1 Tl Backpulver
50 g Speisestärke
50 g Puderzucker

Füllung:

300 g Frischkäse
150 g Puderzucker (Tipp: wer es nicht zu süß mag, kommt auch mit der Hälfte Zucker klar)
Zitronensaft
1 Becher Sahne
3 Tl Gelatine oder 3 Blatt

Dekoration:

nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker

Zubereitung:

Teig :

250 g Möhren reiben (z.B. feine Reibe Multizerkleinerer)

2 Zitronen (Saft und Haut reiben)

50 g Butter (schmelzen)

Eigelb + Zucker cremig rühren (Flexielement, schön lange rühren lassen).

Möhren unterrühren .

Mandeln, Mehl , Zitronenschale, Backpulver, Stärke – vermengen, z.B. K-Haken

Eiweiss mit 50 g Puderzucker mit Ballonschneebeesen steif

schlagen.

Eischnee und Mandel – Mehlmix abwechseln unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter zufügen.

Backen (Form sollte kleiner 26 cm sein, sonst wird Boden zu flach) bei 180 Grad/Ober-Unterhitze, ca. 30 Minuten, je nach Backofen.

Nach dem Backen, wenn Boden ist gut abgekühlt ist, ein Mal durchschneiden.

Füllung:

Auf den unteren Boden kommt Creme, dazu 300 g Frischkäse+ 150 g Puderzucker + Zitronensaft verrühren (Flexielement).

1 Becher Sahne steif schlagen (Ballonschneebeesen) und unterheben.

Zum Schluss 3 Tl Gelatine oder 3 Blatt (nach Packungsanleitung machen) und unterheben.

Die Creme auf den Boden verstreichen mit dem oberen Teil zudecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Dekorieren nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker bestreuen.



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 Kirschrüm 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 Ballonschneebesen 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 Kirschrüm 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.

Kokostorte Kokos-Layer- Törtchen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

Biskuit:

6 Eier

255g Zucker
240g Mehl
1 TL Kokossirup

Frischkäsecreme:

180g Butter
450g Frischkäse
5 EL Milch
140g Puderzucker
120g Kokosraspel

Frosting (Eiweißfluff):

150g Eiweiß
225g Zucker
200g Palmin Soft
1 TL Kokossirup

Dekoration:

150g weiße Kuvertüre
5 Raffaello

Zubereitung:

Die Eier, Zucker und Kokossirup mit dem Schneebesen auf höchster Stufe ca 10 min schlagen. Mehl darüber sieben und unterheben (von Hand oder Unterhebrührelement).

Teig in drei 20cm Springformen/Backringe aufteilen und bei 180° (Heißluft mit Dampfzugabe) ca. 25min backen.

Die Böden auskühlen lassen.

Für die Creme Butter mit dem K-Haken schaumig schlagen. Frischkäse, Milch, Puderzucker und Kokosraspel unterrühren.

Die Böden teilen (ich hatte insgesamt 7). Einen Tortenring um den Boden stellen und mit Frischkäsefüllung bestreichen. Abwechselnd schichten und mit einem Boden abschließen.

Die Torte kühl stellen.

Für den Eiweißfluff das Eiweiß mit dem Zucker bei Stufe 2 auf

75°C erhitzen (Schneebeisen und P-Taste ab 60°C) bis der Zucker aufgelöst ist. Temperatur ausschalten und dann auf höchster Stufe kaltschlagen bis ca 40°C. Dann löffelweise das Palmin unterschlagen (Stufe 4) bis alles cremig ist. Torte mit einer dünnen Schicht einziehen und nochmal 15 min kaltstellen. Dann mit Rest bestreichen.



Kuvertüre temperieren und mit Rafaellos die Torte verzieren.



Schmand-Johannisbeertorte



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:

Mürbteigboden:

125 g Butter

110 g Zucker

etwas Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

0,5 l Milch

2 Päckchen Puddingpulver Vanille

200 g Zucker

Etwas Zitrone

3 Becher Schmand (600g)

Johannisbeeren (frisch oder TK)

Sahne oder Patisseriecreme zum Dekorieren

Zubereitung:

Mürbteig:

Mehl in den Multi, alle anderen Zutaten vom Mürbteig oben drauf und auf 3-4 kurz durchhacken lassen....

Teig in Springform oder Backring drücken (ohne einen hohen Rand hochzuziehen).

Flammeri:

Flammeri aus Zutaten kochen und auskühlen lassen (z.B. mit Flexi oder herkömmlich auf dem Herd).

Abkühlen lassen, mit Schmand verrühren.

Auf den Mürbteig geben, eine Schicht
Johannisbeeren darauf geben (frisch oder TK)
Bei 180-200 Grad ca 60 min backen...

Kuchen in der Form erkalten lassen, und mit rotem Tortenguß
überziehen (ich nehm lieber Johannisbeersaft von meinen
Beeren...).

Vollständig erkalten lassen und mit Schlagsahne
(Ballonschneebeesen) oder Pattiseriecreme ausdekorieren....

Guten Appetit!