

# Mascarpone-Vanille-Himbeer Törtchen im Blätterteig



Rezept ist eine Eigenkreation von Claudia Kraft  
Foto von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

1 Pkg Blätterteig  
Zimt-Zucker

## *Füllung:*

1 Ei  
3 EL brauner Zucker,  
Vanille Extrakt  
1/2 Becher ca 250 gr Mascarpone  
ca 3 EL Exquisa Quarkcreme  
1 Pkg Himbeeren (frisch)

## **Zubereitung:**

Blätterteig ausrollen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Der Länge nach einrollen und in ca 3 cm große Stücke schneiden.

In bemehlte Muffinform geben und nach unten und entlang der Wand drücken.



Auf 185 Grad ca. 12min backen.

In der Zwischenzeit die Creme mischen.

Ei, brauner Zucker, Vanille Extrakt, Mascarpone und 3 El Exquisa Quarkcreme mit dem Ballonschneebeesen gut verrühren.

Die frischen Himbeeren vorsichtig darunter mischen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Esslöffel eine Grube drücken bzw wieder an den Rand.

Jetzt in jedes zwei Himbeeren geben und mit Creme auffüllen. Anschließend nochmals ca 12 min backen.



Einfach nachsehen da jeder Ofen verschieden ist.

Anschließend mit einer Himbeere garnieren.

---

# Biskuittorte mit Buttercreme und Himbeerspiegel



Rezept und Fotos von Aldona Led

## **Zutaten**

### *Biskuit*

4 Eier

180 g Zucker

4 El Wasser

150 gr. Mehl

50 gr. Maizena

Backpulver

### *Creme:*

3 Eier

7 El Zucker

500 g Butter

### *Dekoration:*

Himbeeren

Himbeere Götterspeise

Sahne

## **Zubereitung:**

### *Biskuit*

Eier, Zucker und Wasser schaumig aufrühren (ca. 10-15 Minuten, Ballonschneebeesen).

Dann Mehl , Maizena und Backpulver unterheben  
(Unterhebrührelement oder Kochrührelement)

*Creme :*

Eier + Zucker mit Ballonschneebeisen und 32 Grad aufschlagen,  
500 g Butter schaumig aufrühren und die Eiermasse langsam  
unterheben ( dabei ganze Zeit aufschlagen )

Die Torte ein mal durchschneiden mit Teil von Creme  
bestreichen , zudecken .



Fotos: Aldona Led

Mit der Rest der Creme bestreichen, mit Sahne verzieren und  
mit Himbeeren belegen und Himbeere Götterspeise drauf machen (  
gemacht mit weniger Wasser )!



Foto Aldona Led

---

# Mandarinen-Sahnetorte mit Baiserhaube



Foto von Carmen Müller

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

Für circa 12 Stücke

## **Zutaten:**

*Für den Teig:*

Fett für die Form

200g Mehl

100g + 25g + 150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Salz

75g kalte Butter

Mehl zum Ausrollen

Backpapier

*Für die Quarksahne:*

1 Dose (314ml) Mandarinen  
3 Blatt weiße Gelatine  
250g Speisequark (20% Fett)  
2 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
75ml Orangensaft  
100g Schlagsahne

*Für das Baiser:*

3 frische Eiweiß (Gr. M)  
1 TL Zitronensaft  
Salz  
150g Zucker

**Zubereitung:**

1) Für den Teig eine runde Tarte- oder Auflaufform (24 cm Ø; 3 cm hoch) fetten. Mehrere Backpapierstreifen in die Form legen. Mehl, 100g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3-4 EL kaltes Wasser, Butter und Butterschmalz in Stückchen erst mit den Knethaken und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Teig auf etwas Mehl zum Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. In die Form legen, dabei am Rand andrücken und ca. 1 cm über den Rand stehen lassen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

2) Den Teig im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Tortenboden mithilfe der Backpapierstreifen aus der Form heben, Backpapier ablösen. Den Boden evtl. wieder in die Form oder auf eine Tortenplatte setzen.

3) Für die Quarksahne Mandarinen abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker, Vanillinzucker und Orangensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quarkcreme einrühren, dann unter den Rest Creme rühren. Ca. 5 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen (Ballonschneebeisen), unter die Creme heben. Mandarinen unterheben. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

4) Für das Baiser Eiweiß und Zitronensaft im heißen Wasserbad (durch die Wärme wird der Eischnee stabil) mit dem Ballonschneebeesen steif schlagen, dabei 1 Prise Salz und 150g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist und die Masse glänzt und leicht anzieht. Kuppelartig auf die Quarksahne streichen. Mit einem Küchengasbrenner unter ständiger Bewegung des Brenners abflämmen oder kurz unter den vorgeheizten Grill des Backofens stellen, bis das Baiser leicht gebräunt ist.

Guten Appetit!

Ich habe das Rezept in der Form abgewandelt, dass ich anstelle der Blattgelatine 1 Päckchen Sofortgelatine plus 2 TL San-Apart (Küchle) verwendet habe.

Viel Spaß beim Nachbacken!

---

## Schokoladen-Waldbeerentorte

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, Ballonschneebeesen

**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 Ballonschneebeesen 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 Ballonschneebeesens 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 verblieben Resten kleine Tupfer auf die Torte setzen und damit die Beeren „festkleben“.



---

# Five Flavor Pound Cake

Rezept von Melody Minya

## **Zutaten:**

1 cup (237 ml) Butter, Zimmertemperatur

$\frac{1}{2}$  cup Pflanzenfett, Zimmertemperatur

3 cups Zucker

5 Eier, geschlagen

3 cups Mehl

$\frac{1}{2}$  Tl Backpulver

1 cup Milch

1 TL Kokosnuss Extrakt

1 TL Zitronen Extrakt

1 TLRum Extrakt

1 TL Butter-Vanille Extrakt

1 TL Vanille Extrakt

$\frac{1}{2}$  cup Zucker

## **Zubereitung:**

Den Ofen auf 165C vorheizen. Eine 25er (10inch) Springform einfetten.

In einer kleinen Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Zur Seite stellen. In einem Messbecher dann Milch mit Kokosnuss, Zitronen, Rum, Butter und Vanille Extrakt mischen und zur Seite stellen.

In einer grossen Schüssel, Butter, Pflanzenfett und 3 cups Zucker miteinander mischen (Ballonschneebeisen) und so lange rühren bis es leicht gelb und fluffing ist. Danach die Eier dazu und weiter rühren bis alles eine glatte Masse ergibt.

Röhrelement auf K-Haken wechseln.

Nun kommt die Mehl und Milch Mischung abwechselnd dazu. Wobei

man beachten muss das man mit dem Mehl beginnt und es mit dem Mehl beendet. (Mehl-Milch-Mehl-Milch-Mehl-Milch).

Nun füllt man den Teig in die Form und backt es im vorgeheizten Ofen für 90 min bis 105min.

Den Kuchen auskühlen lassen und nach Wunsch weiterverarbeiten oder genießen

---

## Banana Pudding Cake



Rezept und Foto von Melody Minya

### **Zutaten:**

- 1 Five Flavor Pound Cake (Rezept hier: [Five Flavor Cake](#))
- 1 Packung Vanilla Wafers (Eier-Plätzchen)
- 1 Bananen Pudding
- 3 Päckchen Sahne

### *Für den Bananen Pudding:*

- 1 cup = 237 ml
- 3 cups Vollmilch
- 1 cup Zucker
- 1/3 cup Mehl
- 1/4 TL Salz
- 3 Eigelbe, leicht aufgeschlagen
- 2 EL Butter

1 TL Vanille

5-6 Bananen

### **Zubereitung:**

Den Five Flavor Cake backen und abkühlen lassen.

#### *Tipp:*

Wer mag, kann den Teig in 2 Teilen, dann muss man ihn später nicht in der Mitte aufschneiden.

#### *Bananen-Puddig*

Zucker, Mehl und Salz in die Schüssel der CC geben und mischen. Danach die Milch dazu und auf mittlerer Hitze und unter ständigem rühren mit dem Flexi kochen lassen, bis es andickt.

Danach für weitere 2 min kochen lassen und gelegentlich rühren.

In einer kleinen Schüssel die 3 Eigelbe leicht aufschlagen und 6 EL der Milchmischung dazu geben. Umrühren und danach in die Schüssel der CC mit der andickten Milch geben. Nochmal 1 min kochen lassen und dann Temperatur abschalten. Nun die Butter und Vanille unterheben.

Wenn der Pudding lauwarm ist, die klein geschnittenen Bananen dazu geben.

#### *Tipp:*

Ich habe jeweils 3-4 Bananen püriert (Blender) und die restlichen Bananen nur klein geschnitten, da wir es mögen, wenn ein paar Stücke in unserer Crème sind.

#### *Zusammensetzung des Banana Pudding Cakes:*

Nachdem der Pound Cake und unser Bananen Pudding Zeit abgekühlt sind, wird der Kuchen nun mit dem Pudding gefüllt. Dafür den einen Teil des Kuchens mit dem Puddig bestreichen. Danach wird die andere Hälfte des Kuchens auflegen.

Damit alles fest wird, diesen nun für 4 Stunden in den

Kühlschrank oder am besten über Nacht.

In der Zwischenzeit, die 3 Päckchen Sahne mit Zucker und Vanille aufschlagen bis dies steif ist.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Sahne bestreichen.

Die Eier Plätzchen am Kuchenrand verteilen.

5-6 Plätzchen im Multi klein mahlen.

Die restliche Sahne in den Spritzbeutel tun und mit der Sternentülle kleine Türmchen am Rand der Tortenoberfläche spritzen.

Die Plätzchenkrümel nun auf der Mitte der Torte verteilen.

---

## Schokoladen Torte Sachertorte – Variationen



Foto und Rezept von Manfred Cuntz/Teig ist aus dem Sacher Kochbuch/Rezept Nr. 1

### 1. Rezept von Manfred Cuntz getestet und für gut befunden

#### **Zutaten:**

##### *Teig:*

140 g Butter

110 g Staubzucker

Vanillezucker

6 Eidotter

130 g Zartbitterkuvertüre (bei mir: 70%ige Callebaut

Kuvertüre(

6 Eiklar

110 g Kristallzucker

140 g Mehl

Marillenmarmelade

##### *Glasur:*

150 ml Schlagsahne

1 EL Vanillezucker

225 g Kuvertüre 70% und

60 g Butter

50 ml Milch

#### **Zubereitung:**

##### *Teig*

Die leichterwärmte Butter wird mit dem Staubzucker und

Vanillezucker schaumig gerührt (Profi-Patisserie Element oder Flexi-Rührer) , dann gibt man nach und nach die 6 Eidotter dazu und rührt mit dem Ballonschneebeesen auch die vorgewärmte Schokolade ein.

Jetzt wird der Schnee von 6 Eiklar geschlagen, mit dem Kristallzucker ganz steif ausgeschlagen (Ballonschneebeesen) und vorsichtig mit dem Kochlöffel (Unterhebe Rührelement) unter die obige Masse gerührt. Anschließend wird das Mehl ebenso vorsichtig mit der Masse verrührt (einmeliert (Unterhebe Rührelement)).

Zum Backen verwendet man eine einer Kasserolle ähnliche Tortenform von 22 bis 24 cm Durchmesser. Den Boden belegt man am besten mit einem Blatt Pergamentpapier. Nun füllt man die Masse in die Form und streicht sie glatt. Die Masse wird in einem vorgewärmten Backrohr bei mittlerer Hitze (ca. 170 Grad Celsius) gebacken; dabei läßt man die ersten 12 bis 15 Minuten die Backrohrtür einen fingerbreiten Spalt offen, damit die Masse sich heben und ganz leicht wölben kann, aber sich noch keine Kruste bildet. Dann backt man die Torte bei geschlossenem Rohr eine Stunde lang aus. Ausgebacken ist sie, wenn sie einen leichten Fingerdruck ganz »leise« erwidert.

Nun stürzt man die Torte samt Form auf ein Sieb und läßt sie 20 Minuten auskühlen, dann stellt man sie wieder so, wie sie in der Form lag, und läßt sie ganz auskühlen. Erst nach dem völligen Auskühlen nimmt man die Torte aus der Form. Dazu wird die Torte mit einem dünnen kleinen Messer glatt vom Rand losgeschnitten, der Tortenboden und das angebackene Papier entfernt. Sie wird nun auf der Oberseite glattgeschnitten und wieder umgedreht. Der glatte Tortenboden wird mit geschmeidig verrührter, leichterwärmter Marillenmarmelade bestrichen. Zum Schluß die Torte mit der Glasur überziehen.



Fotos Manfred Cuntz

### *Glasur:*

Schlagsahne mit Vanillezucker mit Flexi-Rührelement auf 110°C aufkochen.

Temperatur auf 0 und abschalten.

Kuvertüre und Butter zugeben. Rühren Stufe I bis alles aufgelöst.

Ich hab es laufen lassen bis 50°C

Milch zugeben und weiter rühren lassen bis eine glatte Masse entstanden ist.

Dann habe ich auf Intervallstufe II weiter laufen lassen bis ca. 30°C.

Glasur über den Kuchen laufen lassen.



Fotos Manfred Cuntz/Rezept Nr. 1

## 2. Rezept von Manfred Cuntz

**Zutaten** Für 12 Portionen (26cm Springform)

*Schokoladenbiskuit*

8 Eier

Salz

260g Zucker

200 g Halbbitter-Kuvertüre (70%)

200g Butter

50g Puderzucker

200g Mehl

*Überzug und Füllung*

200g Halbbitter-Kuvertüre

220 ml Schlagsahne

40g Butter

110g Zucker

50g Crème double

30g Puderzucker

4cl brauner Rum



250g Marillenkönfitüre

50 g weiße Kuvertüre

### **Zubereitung:**

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz halbsteif schlagen (Ballonschneebeesen), dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Kuvertüre fein hacken, im heißen Wasserbad langsam schmelzen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Butter und Puderzucker schaumig rühren (Flexi). Eigelb nach und nach unterrühren. Dann die Kuvertüre unterrühren und anschließend ein Drittel des Eischnees unter die Buttermasse rühren. Restlichen Eischnee ebenfalls unterheben (Unterhebrührelement). Das Mehl nach und nach darübersieben und unterheben.

3. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Masse hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4. Für den Schokoladenüberzug die Kuvertüre fein hacken (Trommelraffel). Die Sahne aufkochen, die Butter einrühren und die Hitze reduzieren. Die Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren auflösen. 90 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Crème double einrühren. Die Zuckermischung mit der Kuvertüre-Sahne-Mischung verrühren.

5. Den Puderzucker mit dem Rum und 20 ml Wasser aufkochen.

6. Den ausgekühlten Tortenboden im unteren Drittel einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Teil mit dem Rum-Zucker-Gemisch tränken und mit 150 g Aprikosenkonfitüre bestreichen, oberen Teil daraufsetzen. Restliche Konfitüre erhitzen und die Torte damit dünn bestreichen.

7. Den Schokoladenüberzug mit einer Suppenkelle gleichmäßig über die Torte gießen, im Kühlschrank fest werden lassen. Die weiße Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, in einen Papierspritzbeutel geben und das Wort "Sacher" auf die Torte spritzen.

### 3. Bild und Rezept von Daniela Huemer



#### **Zutaten:**

210g zimmerwarme Butter  
175g Staubzucker  
1Pkg. Vanillezucker  
9 Eidotter  
9 Eiklar  
200g dunkle Schokolade  
175g Kristallzucker  
210g glattes Mehl  
50g Backkakao

Marillenmarmelade zum Füllen und bestreichen

#### **Glasur:**

200g Kristallzucker  
125g Wasser  
150g dunkle Schokolade

#### **Zubereitung:**

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, die

Eidotter nach und nach langsam einrühren und dickschaumig schlagen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen und unterrühren.

Die Eiklar steif schlagen, dabei den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und zu einem schnittfesten, glänzenden Schnee weiterschlagen.

Den Schnee auf die Dottermasse häufen, das Mehl und den Kakao darüber sieben und vorsichtig vermengen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter und Mehl bestreichen. Die Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° 55-60 Minuten backen.

Die Torte auf einem Gitter auskühlen lassen, den oberen knusrig gebackenen Teil entfernen. Die Torte einmal halbieren und mit Marmelade bestreichen. Die Torte wieder zusammensetzen, auch außen ganz dünn bestreichen und antrocknen lassen.

Für die Glasur Zucker und Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, leicht auskühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und nach und nach mit der Zuckerlösung vermischen.

Die lippenwarme Glasur in einem Guss über die Torte gießen mit einer Palette rasch glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

---

# 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. Erdbeeren 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 Ballonschneebeisen 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 Ballonschneebeisen 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

frische 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.
- 

## Napoleonka



Rezept und Foto von Aldona Led

Gestern gab noch bei uns meine Lieblings Kuchen aus Kindheit ,  
so genannte bei uns Napoleonka :

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig

*Napoleonka Creme:*

3 Tasse (á 220 ml) Milch

3/4 Tasse Zucker

3 Vanillezucker

4 Eier

5 El (gehäufte) Kartoffel Mehl

4 El (gehäufte) Mehl

100 g Butter (keine Margarine)

**Zubereitung:**

Die Blätterteigrollen ausrollen und jede einzeln nach  
Anleitung backen.

Eine Tasse Milch mit Mehl und Eier in der CC mit dem Flexi zu  
einer glatten Masse vermischen. Umfüllen und beiseite stellen.

Die restlichen zwei Tassen Milch mit dem Zucker in die CC  
Schüssel geben und mit dem Flexi aufkochen.

Wenn das Milch-Zucker-Gemisch kocht, die Mehl-Eier Masse dazu



geben und wie Pudding kochen.

Gleich zum dem gekochtem, heißem Pudding die Butter dazu geben und gut vermischen.

Den noch heißen Pudding auf die eine Blätterteigplatte geben und verstreichen. Mit der zweiten Blätterteigplatte zudecken.

Vor dem Servieren gut mit Puderzucker bestreuen.

Die Creme auf dem Kuchen braucht etwas Zeit um abzukühlen und fester zu werden.



---

## Multivitamintorte



Foto von Rosemarie Schmidtgen

Rezept Biskuitboden von Caroline Schmidtgen

Rezept Multivitamincreme von Rosemarie Schmidtgen

### **Zutaten:**

#### *Biskuitboden*

4 Eier

4 Essl. Wasser

100g Zucker

Vanillezucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

Ms. Backpulver

#### *Multivitamin-Creme*

500ml Multivitaminsaft

2 Beutel Tortenguss weiss

2 Essl. Zucker

1 gr. Dose Pfirsiche

2 Becher Sahne

2 Btl. Sahnesteif

250 ml Multivitaminsaft

Btl. Aranca-Maracuja (Dr. Oetker)

150 g Naturjoghurt

### **Zubereitung:**

#### *Biskuitboden*

Mit dem Ballonschneebesen Eigelb mit Wasser aufschlagen, Zucker, Vanillezucker zugeben und schaumig

schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver vermischen, auf die Masse sieben und Eischnee unterheben.

Auf ein mit Backpapier aufgelegtes Backblech geben. Bei 200 Grad 12-15 min. backen

### *Multivitamin-Creme*

Multivitaminsaft mit Tortenguss und Zucker mit dem Flexi aufkochen. Gewürfelte Pfirsiche vorsichtig untermischen. Die Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif fest schlagen (Ballonschneebeisen) und auf die Masse geben. Dann Multivitaminsaft mit einem Btl. Aranca-Maracuja aufschlagen und zum Schluss Naturjoghurt unterheben. Auf die Sahnemasse geben und glattstreichen.

Schmeckt auch anstatt der Pfirsische mit Banane.