

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

Patisseriecreme

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 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.

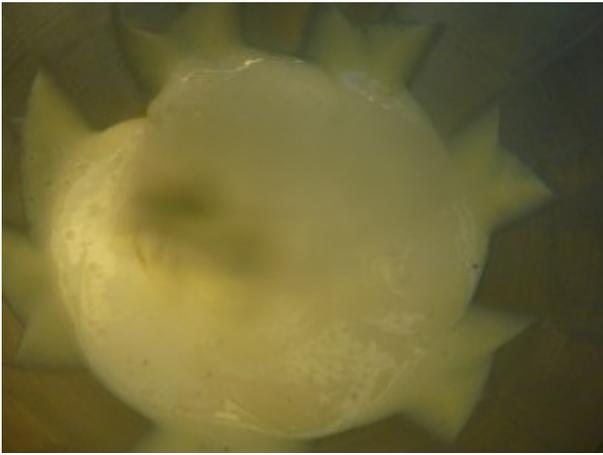
Die Pralinen Torten Hälfte mit der auf die Seite gestellten Nutellacreme bestreichen.

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.

Crema Pasticcera Konditorcreme Vanillecreme

Rezept stammt von Giallo Zafferano.it, übersetzt und auf CC umgesetzt von Claudia Ciullo



Fotos Gisela M.

Zum Füllen von Kuchen, kann man in Cornetti Caldi spritzen, in Crostate, in Windelbeutel oder man löffelt sie einfach pur.

Crema pasticcera ist wunderbar wandelbar, man kann es mit Vanille, Zitrone, Karamell, Schokolade, Nuss, Orange etc. etc. zubereiten. Hier kommt die klassische Variante mit Vanille.

Zutaten (halber Liter, besser gleich 1 Liter machen):

6 Eigelb

45gr Maizena/Speisestärke

1 Vanillestange

140gr Zucker

400ml Vollmilch

100ml Vollrahm/Sahne

Zubereitung:

Die Milch mit dem Vollrahm und dem ausgekratzten Vanillemark und der Vanilleschote in der CC oder in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, ausschalten und vom Herd/CC nehmen. 10 Minuten ziehen lassen incl. Vanillestange.

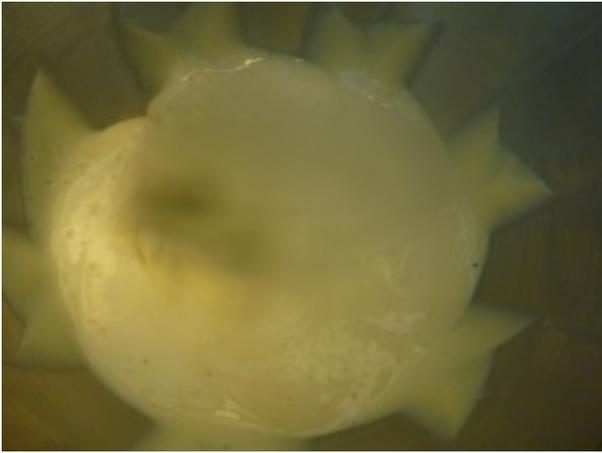


Jetzt Eigelb mit Zucker (Ballonschneebesen) schaumig schlagen bis die Masse schön pastellgelb ist und fester geworden ist.



Dann die Speisestärke mit dem Schneebesen kurz unterrühren, etwa 1 Minute. Die Vanillestange aus der Milch entfernen.

Flexi montieren, 90 Grad, Rührintervall 1 einstellen und die noch warme Milch langsam einfüllen. So lange kochen und rühren lassen, bis eine cremige Masse entstanden ist.



Die Crema Pasticceria in eine GLAS-Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut auf der Oberfläche bildet.

Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und erst dann in den Kühlschrank stellen, falls sie nicht sofort benötigt wird.

Tipp: Crema 1:1 mit Creme Chantilly mischen.. Das ergibt dann die Crema chantilly italiana ☐

30-Minuten-Biskuitschnitte



Foto und Rezept von Gisela Martin

Meine Rettung in der Not, wenn sich Gäste unerwartet ankündigen. Die CC macht die Hauptarbeit, in der Zwischenzeit

kann man schnell die Wohnung auf Vordermann bringen und die Frisur richten und nach einer halben Stunde ist alles fix und fertig.

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier

90 gr. Zucker

etwas Vanille gerieben

110 gr. Mehl

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Füllung:

1 Packung Konditorcreme/Patisseriecreme

Alternativ: etwas Sahne mit etwas Zucker und Vanille aufgeschlagen

Zubereitung:

Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebeisen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.

Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebröhrelement, Kochröhrelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silikonmatte drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben und für 10 Minuten in Ofen.

Kuchenplatte nach Backen in zwei Hälften teilen und wenige Minuten auskühlen lassen. Die eine Hälfte in Kuchenstückgröße schneiden.

Untere (nicht zerschnittene) Kuchenplatte mit Konditorcreme (gibts fertig zu kaufen, schmeckt wie Füllung von Käse-Sahne-Torte) mit Silikonspachtel bestreichen. Falls keine Konditorcreme zur Hand ist geschlagene Sahne nehmen.

Andere Kuchenstücke einzeln drauf setzen und mit scharfem Messer komplett durchschneiden (so dass auch untere Platten geschnitten sind).

Auf Tortenplatte setzen und nochmals leicht mit Puderzucker bestäuben.

Alle benutzen Zubehörteile dürfen in die Spülmaschine, so ist auch die Küche aufgeräumt, bis der Besuch kommt ☐

Nutellaschnitte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

6 Eier

250gr Zucker

1/8l Öl

1/8l lauwarmes Wasser

200gr Mehl

2EL Kakao

1 Pkg Backpulver,

100gr Marillenmarmelade

Creme:

1l Patisseriecreme,
4pkg Sahnesteif
250gr Nutella.
Schokoflocken zum Bestreuen.

Alternativcreme:

3/8l Schlagobers mit
2 Sahnesteif und
250gr Nutella mischen,weiter
3/8l Schlagobers
2 Sahnesteif und
Vanillezucker mischen

Zubereitung:

Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen (Ballonschneebeisen).
Staubzucker, Dotter und Vanillezucker schaumig rühren.

Zuerst Öl, dann lauwarmes Wasser einrühren. Kakao unterziehen.
Mehl und Eischnee unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und
bei 170c Heißluft ca. 20 Minuten backen. Nadelprobe

Ausgekühlten Teig mit Marillenmarmelade bepinseln.

Creme:

Patisserie-Creme 1 Minute stark mixen. Sahnesteif und
Staubzucker einrühren.

Creme rühren bis sie steif ist. Creme teilen. Eine Hälfte mit
Nutella verrühren (Flexi).

Die Nutellacreme auf den ausgekühlten mit Marmelade
bestrichenen Kuchen streichen. Die weiße Creme darüber
streichen.

Den Kuchen mit Schokoladeflocken oder geriebener Schokolade
bestreuen und ca. 5 Stunden kühl stellen.



Fotos: Claudia Kraft

Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Tortemein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Patisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.

Mit Schritt für Schritt Anleitung. Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

Zutaten:

Teig für 26er Springform:

3 Eier

150gr Zucker

1 Vanillezucker

150ml Öl

150ml Milch

220 gr Mehl

1/2 Pkg Backpulver

1. Schicht:

1 Packung (Mini) Windbeutel

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine

2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme

2 Becher Rahm (Schmand)

70gr Zucker

1 Packung Vanillezucker

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine

300 gr Himbeeren

50 gr Zucker erhitzen

Deko:

Mandelplättchen

Zubereitung:

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren
(Ballonschneebesen)

Öl und Milch abwechselnd einrühren.

Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B.
Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini)
Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen
am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

Tortenfüllung:

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir
Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und
ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die
Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL
Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige
Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die
mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt
stellen für ca 30min.

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker
erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin
auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen.
(ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert
(z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine
hingegen habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen
lassen.



Fotos Claudia Kraft