

Eierlikör-Heidelbeer-Biskuitrolle



Diese Eierlikör-Heidelbeer-Biskuitrolle passt super auf den Oster-Kaffeetisch. Natürlich kann man sie auch zu jeder anderen Gelegenheit backen. Wenn mal schnell ein leckere Kuchen gezaubert werden muss, ist dieses Gebäck einfach perfekt, da der Biskuit relativ schnell abkühlt und die Creme überhaupt nicht aufwendig ist. Ich mag diese Eierlikör-Heidelbeer-Variante total gerne, darum kommt sie bei uns nicht nur zu Ostern auf den Tisch.

Rezept:

Zutaten:

Biskuit:

- 5 Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver

- 1TL Vanillepaste
- 1 Pries Salz

Eierlikörcreme:

- 200g Frischkäse
- 200g Sahne
- 40g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste
- 100ml Eierlikör
- 2 Päckchen Gelatinefix

Außerdem:

- ca.100g frische Heidelbeeren

Zubereitung:

Biskuit:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eiweiß und Salz ca.1 Minute aufschlagen, dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Jetzt das Eigelb und die trockenen Zutaten vorsichtig unter den Eischnee heben.

Den Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Auf mittlerer Schiene in 10-12 Minuten fertigbacken.

Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den warmen Boden darauf stürzen. Mit dem Tuch über die kurze Seite aufrollen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Eierlikörcreme:

Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillepaste verrühren. Die Sahne dazugeben. Auf niedriger Stufe alles kurz miteinander vermengen. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Anschließend den Eierlikör kurz einrühren.

Den Biskuit vorsichtig auseinander rollen. Wenn man Creme für die Deko verwenden möchte, etwas davon beiseite stellen. Die restliche Eierlikörcreme gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen, Heidelbeeren darauf verteilen und wieder aufrollen. Mit der restlichen Creme und ein paar Heidelbeeren dekorieren.

Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Osterhasen aus Quark-Öl-Teig



Diese niedlichen Osterhasen, aus Quark-Öl-Teig, sind ein absoluter Klassiker zu Ostern. Sie sind wundervolle Mitbringsel, eine kleine Osterüberraschung und auch beim Osterbrunch sollten diese Häschen nicht fehlen. Ich habe hier ein ganz einfaches Rezept für euch, bei dem auch Kinder toll

mithelfen können und viel Zeit müsst ihr dafür auch nicht einplanen. Die Hasen solltet ihr allerdings nicht zu lange liegen lassen, denn frisch schmecken sie einfach am Besten.

Rezept:

Zutaten: für ca.10 Stück

- 300g Mehl
- 2TL Backpulver, gestrichen
- 40g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
- 125 g Magerquark
- 1 Ei Gr.M
- 50ml Sonnenblumenöl
- 50ml Eierlikör, alternativ Milch verwenden

Zum Bestreichen:

- 1 Ei Gr.M
- 1EL Milch

Deko:

- 50g Butter
- ca.100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:

- ein Hasenausstecher ca.12-13cm groß

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsplatte ca. 1-1,5cm dick ausrollen. Die Hasen ausstechen und vorsichtig auf das Backblech legen.

Ei und Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Auf mittlerer Schiene in 15-20 Minuten fertigbacken.

In der Zwischenzeit, Zucker und Vanillezucker auf einem Teller vermischen. Butter schmelzen. Die noch warmen Häschen von

allen Seiten mit der Butter bestreichen und im Zucker wälzen.
Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Vanille-Eierlikör Torte mit Heidelbeeren





Eine köstliche Osterleckerei habe ich hier für euch. Diese Torte ist klein, aber fein und schnell gemacht. Den Boden habe ich mich Eierlikör verfeinert, dadurch ist er total saftig.

Die Creme besteht aus Vanillepudding, Mascarpone und Sahne. Fruchtig wird das Törtchen durch die frischen Heidelbeeren und etwas Heidelbeermarmelade. Ich verwende aber lieber Fruchtputee, das etwas angedickt wird und weniger Zucker als eine Marmelade enthält. Aber egal, welche Variante man bevorzugt, diese Torte schmeckt auf jeden Fall.

Rezept:

Zutaten: 16er Backring / Backform

Eierlikörboden:

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 90g Zucker
- 100ml Eierlikör
- 115g flüssige Butter
- 120g Mehl
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
- 30g gemahlene Haselnüsse

Vanillecreme:

- $\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver
- 200ml Milch
- 1EL Zucker (gehäuft) und 60g Puderzucker
- 250g Mascarpone
- 250g Sahne
- 1TL Vanillepaste
- 2 Päckchen Gelatinefix

Außerdem:

- 100g Heidelbeermarmelade (ich bevorzuge aber mit Speisestärke angedicktes Heidelbeerfruchtputee, da es dann nicht so süß ist, wie Marmelade)
- 80g frische Heidelbeeren

Deko:

- Schoko-Osternest (ein Reel zur Herstellung auf meinem Instagram Profil @simones_cakeroom)

- einige Schoko-Ostereier
- getrocknete, essbare Blüten

Natürlich könnt ihr diese Torte auch nach euren Wünschen dekorieren.

Zubereitung:

Eierlikörboden:

Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.

Eier, Salz, Vanillepaste und Zucker schaumig aufschlagen.

Eierlikör und flüssige Butter zügig zur Eiermasse gießen, dabei auf langsamer Stufe weiter rühren.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit den Haselnüssen vorsichtig unter die Eiercreme heben. In die Form geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene in ca.30 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe). Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen

Vanillecreme:

Den Pudding nach Packungsangabe herstellen, in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken und erkalten lassen. Die Folie sollte direkt auf dem Pudding liegen, so bildet sich keine Haut.

Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Vanillepaste und Puderzucker vermischen. Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun wird der Pudding zügig untergerührt, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Torte zusammensetzen:

Den Boden in 3 gleichmäßig dicke Böden teilen. 1/3 der Marmelade auf dem ersten Boden verteilen, Vanillecreme (auch ca.1/3) darauf geben und glatt streichen. Die Hälfte der Heidelbeeren auf der Vanillecreme verteilen. Den zweiten Boden auflegen und genauso wie beim Ersten verfahren. Den letzten Boden aufsetzen. Die restliche Marmelade darauf verstreichen.

Etwas Creme auf der Heidelbeermarmelade verteilen und glatt streichen. Den Rand der Torte dünn Einstreichen und mit einem Tortenspachtel abziehen. Die Böden sollten zu sehen sein. Nun die restliche Vanillecreme auf die Torte geben und mit einem Löffel wellenförmig verteilen. Anschließend kalt stellen.

Deko:

Das Schoko-Osternest herstellen und auf die Torte setzen. Mit Schoko-Ostereiern und Blüten die Deko fertigstellen.

Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Limoncello-Carrotcake mit Ricottatopping und einer Limoncello-Soße



Ein köstlicher Carrotcake, der auf eurem Oster-Kaffeetisch nicht fehlen sollte. Er ist wunderbar saftig und schmeckt durch das Zitronen-Limoncelloaroma sehr frisch. Der Kuchen paßt natürlich nicht nur zu Ostern. Falls der Carrotcake ohne Alkohol zubereitet werden soll, ist das natürlich kein Problem. Dann ersetzt ihr den Limoncello einfach durch Zitronensaft.

Rezept:

Zutaten: Backrahmen 25x25cm

- 300g Karotten
- 4 Eier Gr.M
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 150g Mehl
- 70g gemahlene Mandeln
- 2TL Backpulver (gestrichen)
- 30g gehackte Pistazien
- 180ml Öl
- 50ml Limoncello

Limoncello Soße:

- 50ml Limoncello
- 50ml Zitronensaft
- Zesten von 1 Bio-Zitrone
- 50ml Wasser
- 40g Zucker
- ca. 7g Speisestärke

Ricottacreme:

- 400g Ricotta
- 400g Frischkäse
- 100g Puderzucker
- 2TL Zitronenextrakt
- ca.15 Blätter Zitronenmelisse

Deko:

- ein paar Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung:**Carrotcake :**

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Backrahmen, bzw. die Backform mit Backpapier auslegen. Karotten schälen und fein raspeln. Eier, Zucker, Salz und Zitronenabrieb dickcremig aufschlagen. Mehl und Backpulver sieben und mit den gemahlenen Mandeln und den Pistazien vermischen. Anschließend vorsichtig mit der Eiermasse vermengen. Karotten unterheben. Öl und Limoncello mit einem Teigschaber einrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im unteren Drittel des Backofens in 20-25 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Limoncello-Soße:

Speisestärke mit der Hälfte vom Limoncello glattrühren. Restlichen Limoncello, Zitronensaft, Wasser und Zucker im Topf aufkochen und mit der angerührten Speisestärke andicken. Zitronenzesten dazugeben und alles vermengen. Abkühlen lassen.

Ricottacreme:

Puderzucker sieben. Zitronenmelisse fein hacken. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe kurz miteinander verrühren, in die Form geben und wellenförmig auf dem Kuchen verteilen. Das geht besonders gut mit einem Löffel. Anschließend wird die Limoncello-Soße tröpfchenweise auf dem Kuchen verteilt.

Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen vorsichtig aus dem Backrahmen lösen und in 16 gleichmäßig große Stücke teilen.

Mit ein paar Blättern Zitronenmelisse garnieren und Servieren.

Die restliche Soße reiche ich dazu, falls jemand noch etwas mehr davon möchte. Was meistens der Fall ist.

Guten Appetit!

Brownies mit Beeren



Habt ihr eure Brownies schon einmal mit Beeren verfeinert? Für jeden, der eine Kombi aus Schokolade und Früchten mag, ist das definitiv ein Muss. Die Variante auf dem Foto ist mit Brombeeren. Super lecker! Aber auch jede andere Beere kann verwendet werden, ganz nach eurem Geschmack. Zu meinen Brownies habe ich eine Fruchtsoße aus Brombeeren gereicht. Probiert das unbedingt mal aus, das ist fantastisch. Den Link für die Soße findet ihr am Ende des Rezeptes.

Rezept:

Zutaten: 25×25 cm Backrahmen/Backform

- 350g Zartbitterschokolade
- 250g Butter
- 3 Eier Gr.M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100g Mehl
- 150g Beeren, z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren

Zubereitung:

Die Schokolade kleinhacken und zusammen mit der Butter, über

einem heißen Wasserbad, schmelzen. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen bzw. eine Backform (25x25cm) mit Backpapier auslegen.

Eier, Salz und Zucker schaumig aufschlagen. Jetzt auf niedriger Stufe die Schoko-Buttermasse einrühren. Das gesiebte Mehl dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Nun die Beeren unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und in ca. 30 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen und in 16 Stücke schneiden.

Guten Appetit!

[Fruchtsoße](#)

Fruchtsoße



Diese Fruchtsoße kann beliebig variieren werden. Einfach die Früchte verwenden, die ihr benötigt. Man kann diese Leckereien kalt, aber auch warm servieren. Sie passt kalt fantastisch zum Kuchen und warm, bzw. heiß toll zum Eis. Probiert es ruhig mal aus. Die Soße ist schnell gemacht und braucht nur ein bisschen Zeit zum Abkühlen, wenn ihr sie kalt verwenden möchtet.

Rezept:

Zutaten:

- 400g Beeren/Früchte (TK oder frische)
- 30g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und 20ml Saft)

Wenn ihr die Früchte nicht durch ein Sieb streichen müsst oder wollt, werden ca. 270g Früchte benötigt!!

Zubereitung:

Die Früchte gegebenenfalls auftauen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 270g Püree ergeben. Alle Zutaten in einen Topf geben und kurz aufkochen, damit sich der Zucker auflöst.

Das Fruchtpüree kann nun warm, aber auch kalt serviert werden.

Guten Appetit!

Himbeer-Rosmarin Galette



Himbeeren und Rosmarin...eine wundervolle Kombination! Bei dieser Galette treffen beide Zutaten aufeinander. Der Geschmack der köstlichen Himbeeren, wird von einem Hauch Rosmarin unterstrichen. Nicht zu doll, sondern nur ganz dezent. Ein wirklich leckerer Kuchen, den man wunderbar an warmen Tagen essen, da er nicht zu süß ist.

Rezept:

Zutaten:

Boden:

- 200g Dinkelmehl
- 150g kalte Butter
- 15g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste

Belag:

- 250g Himbeeren
- Saft einer $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (ca. 25ml)
- 15g Rosmarinsirup (Das Rezept dafür findet ihr auf meinem Blog!)
- 1TL frischer, gehackter Rosmarin

Außerdem:

- 20g gehackte Pistazien
- 2 EL Sahne
- 30g Mandelblättchen

Deko:

- Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Rosmarinsahne:

- 200g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefest
- 2TL Rosmarinsirup
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ -1TL frischer, gehackter Rosmarin

Zubereitung:

Boden:

Mehl sieben und mit den restlichen Zutaten zügig mit der Hand zu einem glatten verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca.30-35 Minuten in den Kühlschrank legen.

Belag:

Alle Zutaten in einer Schale vermengen und kurz durchziehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Teig ca. 5mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zuerst die gehackten Pistazien darauf verteilen, anschließend das Fruchtgemisch. Dabei darauf achten, dass ein 3-4cm breiter Rand frei bleibt. Nun den Rand über die Füllung legen. Diesen dann mit Sahne bepinseln und die Mandelblättchen darauf verteilen.

Auf mittlerer Schiene in ca. 30 Minuten fertig backen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.

Rosmarinsahne:

Die Sahne mit Rosmarinsirup, Vanillezucker und Sahnefest steif schlagen. Anschließend den gehackten Rosmarin kurz unterrühren.

Die Galette mit etwas Puderzucker bestäuben und mit der Rosmarinsahne servieren.

Guten Appetit!

Rosmarinsirup



Ich finde Rosmarin einfach fantastisch! Ich verwende ihn nicht nur für herzhaftes Gerichte, sondern auch sehr gerne in Kuchen, Torten und Gebäck. Diesen Rosmarinsirup könnt ihr nicht nur zum Backen verwenden, sondern auch zum Herstellen von Erfrischungsgetränken oder Cocktails. Wenn ihr Rosmarin mögt, probiert es einfach mal aus!

Rezept:

Zutaten:

- 10 große Rosmarinzweige

- 300ml Wasser
- 150g Zucker
- 1 Bio-Zitrone (optional)

Zubereitung:

Rosmarinzweige waschen. Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Nadeln von den Zweigen lösen und die Schale der Zitrone dünn abschälen. Das geht am Besten mit einem Sparschäler. Nun die Rosmarinnadeln und die Zitronenschale in den Topf geben. Mit einem Deckel abdecken und 1 Stunde auf niedriger Stufe köcheln lassen. Danach abkühlen und etwas durchziehen lassen, am Besten über Nacht. Jetzt durch ein feines Sieb gießen und in einer sauberen, sterilen Flasche oder einem Schraubverschlussglas aufbewahren. Im Kühlschrank hält sich der Sirup mehrere Wochen.

Wenn ich den Sirup für Kuchen und Torten verwende, lasse ich die Zitrone weg, da ich dann ausschließlich den Rosmaringeschmack habe möchte. Soll der Sirup in einem Erfrischungsgetränk zum Einsatz kommen, verwende ich auch die Zitronenschale.

Guten Appetit!

Hefezopf Osterhasen



Diese Hefezöpfe, in Form von kleinen Osterhasen, sind super niedlich und sind eine tolle Idee für euer Osterfrühstück oder den Osterbrunch. Sie sind schnell gemacht und überhaupt nicht schwer. Nur der Teig benötigt etwas Zeit zum Gehen. Am Ende des Rezeptes findet ihr Bilder, auf denen ihr seht, wie ich die Häschen geformt habe.

Rezept:

Zutaten: für 6 Häschen

- 350g Mehl
- 125ml Milch
- 50g Butter
- 21g frische Hefe
- 40g Zucker
- 1 Ei Gr.M
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1EL Milch

- Etwas Hagelzucker

Zubereitung:

Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Butter schmelzen (sie sollte nicht wärmer als 40-45°C sein). Hefe in die Milch bröseln und auflösen. Butter und Vanillepaste dazugeben und verrühren. Gesiebtes Mehl mit Salz und Zucker vermischen. Das Milchgemisch und das Ei hinzufügen und alles in ca. 8-10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl dazugeben.

Abgedeckt, bei Zimmertemperatur ca. 2 ½ Stunden gehen lassen. Nochmal durchkneten und eine weitere Stunde abgedeckt gehen lassen.

Den Teig in 7 gleichmäßig große Stücke teilen. Aus 6 Teilen je einen ca. 35-40cm langen Strang formen. Das 7te Stück in 6 gleich große Stücke teilen und beiseitestellen. Daraus werden die Schwänzchen geformt.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Jeden Strang zu einem U legen und die Enden zweimal locker umeinander wickeln. Unten sollte eine Öffnung bleiben. Jetzt ein Stückchen vom beiseite gelegtem Teig nehmen, eine Kugel formen und die Öffnung so damit verschließen, das ein kleines Schwänzchen hervor steht. Vorsichtig auf das Backblech legen. Mit jedem Strang genauso verfahren. Darauf achten, das zwischen den Häschen genug Platz ist.

Mit einem Küchentuch abdecken und nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Die Schwänzchen mit dem Hagelzucker bestreuen. Auf mittlerer Schiene in ca.15 Minuten fertigbacken.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!









Cassata Siciliana





Cassata Siciliana ist eine wundervolle, italienische Torte. Ich habe sie etwas abgewandelt und meinem Geschmack angepasst. So treffen in der Ricottacreme nicht nur kandierte, sondern auch frische und getrocknete Früchte aufeinander. Getränkt sind die Böden mit einem Kirschlikör, der die ganze Zeit dezent zu schmecken ist. Für mich ist sie eine fantastische Sommertorte.

Rezept:

Zutaten:

Biskuit: 26er Backform

- 75g Mehl
- 25g Speisestärke
- ½TL Backpulver (gestrichen)
- 4 Eier Gr.M
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 50g gemahlene Mandeln

Füllung:

- 750g Ricotta
- 250g Sahne
- 3 Päckchen Gelatinefix
- 120g Puderzucker
- 25ml Kirschlikör
- 40g kandierter Ingwer
- 80g frische Kirschen
- 35g getrocknete Cranberries
- 80g Zartbitterschokolade
- 50g Pistazien

Tränke:

- 100ml Kirschlikör

Creme zum Einstreichen:

- 250g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif

- 1 Päckchen Vanillezucker

Deko:

- 15g Zartbitterschokolade
- 15g getrocknete Cranberries
- 15g Pistazien
- 15g kandierter Ingwer

Zubereitung:

Biskuit:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen. Währenddessen den Zucker einrieseln lassen. Nun die Vanillepaste hinzufügen und das Eigelb nach und nach einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, sieben und zusammen mit den Mandeln zur Eimasse geben. Mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen und in ca. 25 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). In der Form, auf einem Kuchengitter, abkühlen lassen.

Ricottafüllung:

Schokolade hacken. Cranberries, kandierter Ingwer und Kirschen in kleine Stücke schneiden. Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, Puderzucker und Kirschlikör kurz miteinander vermischen. Nun die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Schokolade, Cranberries, Ingwer, Kirschen und Pistazien hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen der Torte:

Den Biskuit aus der Form lösen und in 2 gleichmäßig dicke Böden teilen. Einen Boden in 12 Tortenstücke teilen. So lässt sich die Torte nachher besser anschneiden. Eine Schüssel (D/25cm) mit Frischhaltefolie auskleiden und die 12 Stücke eng nebeneinander, mit der Spitze nach unten, hineinlegen und mit dem Likör tränken. Nun die Ricottacreme darauf verteilen, den

2ten Boden tränken und auf der Creme platzieren. Falls der Durchmesser vom 2ten Boden etwas zu groß ist, diesen einfach etwas verkleinern, bevor er auf die Creme gelegt wird. Die getränkte Seite sollte auf der Ricottacreme liegen. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Torte vorsichtig aus der Schüssel stürzen und die Folie entfernen.

Schokolade hacken. Cranberries und Ingwer in kleine Stücke schneiden.

Vor dem Einstreichen markiere ich mir ein Tortenstück auf der Tortenplatte, damit ich später weiß, wo die vorgeschnittenen Stücke sind.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Die Torte gleichmäßig damit Einstreichen. Mit Schokolade, Cranberries, Ingwer und Pistazien dekorieren. Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!