

Maracuja-Himbeer-Torte



Maracuja ist eine fantastische Frucht. Ich mag sie absolut gerne. Darum kommt sie bei dieser Torte zum Einsatz. Zwischen Buttermilch-Böden findet ihr eine Maracuja-Joghurt-Creme, eine Himbeer-Fruchteinlage und frische Himbeeren. Eine tolle Kombination, die auch sehr schön in den Sommer passt. Davon kann man auch gern mal ein zweites Stück essen.

Rezept:

Zutaten:

Buttermilch-Boden: 2x 20er Form

- 125g weiche Butter
- 280g Zucker
- 2 Eier Gr.L
- 250 ml Buttermilch
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 1TL Vanillepaste
- 275g Mehl
- 25g Speisestärke
- 1 Priesse Salz
- 1TL Natron
- 1TL Himbeeressig

Himbeer-Fruchteinlage: für eine Form mit D/16cm

- 280-300g Himbeeren (frisch oder TK), sollte ca. 170g Püree (ohne Kerne) ergeben
- 50g Zucker
- 2 EL Wasser
- 4g Agartine
- 2TL Himbeerlikör (optional)

Maracujacreme:

- 7 Blatt Gelatine
- 300g Maracujapüree
- 400ml Sahne
- 80g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 200g Kokosjoghurt

Tränke:

- ca. 50ml Maracujasaft

Mascarpone-Creme zum Einstreichen:

- 250g Mascarpone
- 250g Sahne
- 60g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste

- 2 Päckchen Sahnesteif

Frucht-Drip:

- 6g Tortenguss
- 125ml Maracujasaft

Außerdem:

- ca. 250g frische Himbeeren

Zubereitung:

Buttermilch-Böden:

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden von 2 Springformen (20er) mit Backpapier belegen und die Ränder fetten.

Die Butter mit dem Zucker hellgelb aufschlagen. Die Eier nacheinander gut unterrühren. Buttermilch, Zitronenabrieb und Vanillepaste dazugeben. Mehl, Speisestärke und Salz in einer Schüssel mischen, sieben und unter die feuchten Zutaten heben. Natron mit dem Essig mischen und zügig in die Masse einrühren. Den Teig, zu gleichen Teilen, auf die Formen verteilen und glatt streichen. Die Böden auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe)

Anschließend vollständig auskühlen lassen, aus den Formen lösen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden kühl stellen.

Himbeer-Fruchteinlage :

Die Himbeeren auftauen lassen und durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.

Bis auf den Likör alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und unter rühren 2-3 Minuten köcheln lassen. Dadurch wird die Agartine aktiviert. Nun den Likör einrühren.

Den Boden einer Springform oder Dessertringes mit Frischhaltefolie auslegen und die Fruchtmischung in die Form gießen. In der Gefriertruhe gefrieren lassen, so lässt sich die Fruchteinlage besser auf den Tortenboden aufbringen.

Maracujacreme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Maracujapüree mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und Blatt für Blatt in dem heißen, aber nicht mehr kochendem Püree auflösen. Etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Den Joghurt löffelweise unter das noch warme Fruchtpüree rühren. Dadurch wird die Temperatur angeglichen. Die Masse sollte nun maximal handwarm sein. Das Maracujapüree vorsichtig unter die Sahne heben. Die Creme ist noch sehr weich bis dickflüssig und sollte für ca.15 Minuten kühl gestellt werden, damit sie noch etwas fester wird.

In der Zwischenzeit jeden Boden in zwei gleichdicke Böden teilen (je ca. 1,5cm dick). Den ersten Boden mit einem Backrahmen umschließen, mit etwas Saft tränken, Maracujacreme darauf verteilen und einige Himbeeren gleichmäßig in die Creme drücken.

Den zweiten Boden auflegen, tränken und den Boden dünn mit Maracujacreme bestreichen. Die gefrorene Himbeer-Fruchteinlage aus der Form lösen und mittig auf dem Boden platzieren. Dünn mit der Creme bestreichen und auch den verbliebenen Rand damit auffüllen.

Den dritten Boden auflegen und wie beim Ersten verfahren. Mit dem letzten Boden die Torte verschließen und mindestens 4 Stunden kühlen. Am Besten über Nacht.

Nun kann die Torte aus dem Ring gelöst werden.

Mascarpone-Creme zum Einstreichen:

Die Sahne halbsteif schlagen. In einer anderen Schüssel Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste kurz miteinander verrühren. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe vermischen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Die Torte kann nun damit eingestrichen werden. Sie sollte jetzt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank, damit die Mascarponecreme schön kühl wird.

Dann kann der Drip hergestellt werden.

Frucht-Drip:

Tortenguss anrühren. Bis kurz vor den Gelierpunkt abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel geben und auf den Rand der gekühlten Torte anbringen.

Nach Belieben mit Himbeeren dekorieren.

Guten Appetit!

Clementine-Spekulatius-Torte





Diese Clementine-Spekulatius-Torte ist ein herrliches Gebäck für den Weihnachts-Kaffeetisch. Durch die fruchtige Quarkcreme schmeckt sie leicht und der Boden mit Spekulatiusgewürz ist eine perfekte Kombination dazu. Wie bei all meinen Torten habe ich die Deko wieder sehr schlicht gehalten, aber sie ist

trotzdem sehr weihnachtlich.

Rezept:

Zutaten: 2x20er Boden

- 300g Mehl
- 200g Zucker
- 200ml Öl
- 200ml Milch
- 4 Eier Gr.M
- 1 Päckchen Backpulver
- 3TL Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Salz

Clementinen-Fruchtgelee:

- 300ml frisch gepresster Clementinensaft (ca.6 Große)
- $\frac{1}{2}$ EL Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- 1EL Orangenlikör
- 15g Speisestärke

Clementinen-Quark-Creme:

- 300ml Sahne
 - 250g Magerquark
 - 50g Zucker
 - 1EL Zitronensaft
 - Abrieb von 2 Bio-Clementinen
 - 180-200g Clementinenfilets
 - 25ml Clementinensaft
 - 4,5 Blatt Gelatine
- 50g Spekulatius-Kekse (für zusätzlichen Geschmack, wenn man die Kekse knackig haben möchte, zerbröseln und mit geschmolzene Schokolade überziehen)

Mascarpone-Creme zum Einstreichen:

- 250g Mascarpone
- 250g Konditorsahne
- 1TL Vanillepaste

- 2 Päckchen Sahnesteif
- 60g Puderzucker

Zubereitung:

Clementinen-Fruchtgelee:

Die Clementinen auspressen (sollte 300ml Saft ergeben). Davon etwas zur Seite stellen, um die Speisestärke damit anzurühren. Saft, Zucker und Zimt aufkochen. Den Likör dazugeben und alles mit der Speisestärke andicken.

Eine Form, mit einem Durchmesser von 18cm, mit Folie auskleiden, das Fruchtgelee einfüllen und in den Gefrierschrank stellen. Gefroren lässt es sich besser auf dem Tortenboden platzieren.

Böden:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Backformen mit Backpapier belegen und die Ränder einfetten.

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver, Zimt und Spekulatiusgewürz sieben. Eier, Salz und Zucker ca.5 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen, dann auf niedrige Stufe zurückstellen und zügig das Öl und die Milch hinzufügen. Anschließend das Mehlgemisch löffelweise unterrühren. Teig gleichmäßig auf beide Backformen aufteilen und in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).

In den Formen abkühlen lassen.

Clementinen-Quark-Creme:

Die Gelatine in Wasser einweichen.

Die Sahne steif schlagen, dabei den Zucker und die Clementinenschale zufügen. Die steif geschlagene Sahne abgedeckt beiseite stellen. Clementinen- und Zitronensaft erwärmen und die leicht ausgedrückte Gelatine darin schmelzen. Nun nach und nach etwas Quark in die Gelatine rühren, um sie zu temperieren. Den restlichen Quark vorsichtig unter die Sahne heben. Jetzt vorsichtig die Gelatine zur Sahne geben, dabei ständig rühren. Ich nehme dafür den Handmixer und rühre auf langsamer Stufe, damit die Gelatine sich zügig verteilt. Anschließend die Clementinenfilets unter die Creme heben.

Zusammenbau :

Die Böden aus den Formen lösen und beide in 2 gleichmäßig dicke Böden (ca.1,5cm dick) teilen.

Den Ersten mit einem Tortenring umschließen. Die Spekulatius-Kekse zerbröseln und die Hälfte auf dem Boden verteilen. Jetzt eine Schicht Creme darauf geben. Den zweiten Boden auflegen, etwas Creme auftragen und das Fruchtgelee mittig platzieren. Die Lücke am Rand mit der Creme auffüllen. Den dritten Boden in den Tortenring legen. Die zerbröselten Kekse darauf verteilen und die restliche Clementinen-Creme aufstreichen. Mit dem letzten Boden die Torte verschließen. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am Besten über Nacht.

Die gekühlte Torte aus dem Ring lösen.

Nun die Mascarpone-Creme zum Einstreichen herstellen.

Dafür die Sahne halbsteif schlagen. Die Mascarpone mit dem gesiebttem Puderzucker und der Vanillepaste verrühren. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz vermengen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist. Die Torte kann nun damit eingestrichen werden.

Bis zum Servieren kühl lagern.

Guten Appetit!

Kirsch-Mohn-Marzipantorte





Diese Kirsch-Mohn-Marzipantorte ist die Wunsch-Geburtstagstorte meiner Tochter. Ich habe einen Wienerboden gemacht, der mit Mohn und Marzipan verfeinert wurde. Zwischen den Böden, die mit einem Hauch Amaretto getränkt sind, findet ihr eine köstliche Kirsch-Quarkcreme und Kirschkompott. Dekoriert habe ich mit getrockneten Rosen und Rosenblättern. Ich finde, die passen einfach wundervoll zu einer rosa Torte.

Rezept:

Zutaten: 20er Backform

Mohn-Marzipan-Boden:

- 6 Eier Gr.M
- 180g Zucker
- 1TL Mandelaroma
- 1 Prise Salz
- 150g Mehl
- 30g Weizenstärke
- 50g Mohn
- 50g Marzipan (fein gerieben)
- 60g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

Kirschkompott:

- 300 g Schattenmorellen
- 80 ml Kirschsafft
- 1 TL Zucker, gestrichen
- 1 TL Vanillepaste
- 15 g Speisestärke

Kirsch-Quarkcreme:

- 280g Schattenmorellen (Abgetropfgewicht)
- 75g Zucker
- 225g Sahne
- 5,5 Blatt Gelatine
- 375g Magerquark

Kirsch-Quark-Creme zum Einstreichen:

- 50ml Kirschsafft
- 5g Speisestärke
- 150g Quark
- 100g Joghurt
- 1TL Vanillepaste
- 250g Sahne
- 60g Puderzucker
- 2 Päckchen Gelatinefix

Tränke:

- Amaretto

Deko:

- getrocknete Rosen
- getrocknete Rosenblätter

Zubereitung:

Mohn-Marzipan-Boden:

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Boden der Backform mit Backpapier auslegen.

Eigelbe mit 60g Zucker und Mandelaroma schaumig schlagen.

Das Eiweiß mit 120g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen.

Die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren. Mehl

und Stärke sieben und zusammen mit dem Mohn und dem fein geriebenen Marzipan vorsichtig unterheben.
Anschließend die flüssige Butter einrühren.
Den Teig in die Form füllen und in ca.35-40 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Komplette auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Kirschkompott:

Speisestärke mit etwas Kirschsafft anrühren. Kirschen, restlichen Kirschsafft, Zucker und Vanillepaste aufkochen und mit der Speisestärke andicken. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Kirsch-Quarkcreme:

Kirschen und Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine einweichen und 4 EL Püree in einem Topf erwärmen. Nun die Gelatine darin auflösen (nicht kochen) und anschließend vom Herd nehmen. Jetzt nach und nach das restliche Frucht-püree einrühren. Quark vorsichtig mit der Kirsch-Gelatinemasse in einer Schüssel verrühren. Die Creme ca.10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt fest zu werden. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Frucht-Quarkcreme heben.

Den Boden in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen (je ca.1,5 cm). Den ersten Boden mit einem Tortenring umschließen, tränken und mittig das Kompott aufstreichen. Nun 1/3 der Kirsch-Quarkcreme gleichmäßig darauf verteilen. Jetzt den zweiten Boden auflegen und genauso verfahren wie beim Ersten. Mit dem 4ten Boden abschließen und die Torte mindestens 3 Stunden kühlen, besser über Nacht.

Nun die Creme zum Einstreichen herstellen.

Zuerst das Kirschgelee herstellen. Dafür etwas Saft abnehmen und die Speisestärke damit anrühren. Den restlichen Saft aufkochen und die Stärke unter rühren dazugeben. Kurz köcheln lassen. Jetzt in eine Schale füllen, mit Folie abdecken (direkt auf die Masse auflegen) und komplett abkühlen lassen.

Ich mache das immer am Vortrag.

Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Das Kirscheleee ist relativ fest. Man kann es jetzt mit einem Schneebesen verrühren, damit eine geschmeidige Masse entsteht, oder man gibt es so dazu und hat in der Creme immer noch kleine Stückchen, was ich optisch ganz gerne mag. Quark, Joghurt, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste verrühren und dabei das andere Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Nun das Kirscheleee kurz einrühren und dann die Sahne unterheben.

Die Torte aus dem Ring lösen und mit der Kirsch-Quarkcreme Einstreichen. Mit der restlichen Creme kleine Tupfen aufspritzen und mit getrockneten Rosen und Rosenblättern verzieren.

Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen

Guten Appetit!

Schwarzwälder-Kirschnitte



Ich bin ja kein Freund der klassischen Schwarzwälder Kirschtorte, deshalb habe ich sie neu interpretiert und zwar in Form dieser köstlich Schwarzwälder-Kirschschnitte. Ein leckerer Schoko-Tonka-Biskuit mit Schichten aus Kirschkompott, Schokomousse und einer Ricottacreme, die mit Rosenblütenwasser verfeinert ist. Natürlich darf das Kirschwasser nicht fehlen, womit ich die Böden getränkt und das Kompott verfeinert habe. Köstlich!

Rezept:

Zutaten: Backrahmen 21×26 cm, ergibt 10 Schnitten

Schokobiskuit:

- 7 Eier Gr.M
- 140g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 100g Mehl
- 40g Kakao
- 1/4 Tonkabohne, gerieben

Kirsch-Kompott:

- 1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350g)
- 1TL Vanillepaste
- 2-3EL Kirschwasser (je nach Geschmack)
- 2EL Speisestärke

Schokomousse:

- 1 Gelatineblatt
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 20g Zucker
- 250ml Sahne
- 100g Zartbitterschokolade (mindestens 60%)
- 75g Vollmilch
- 50g gehackte Schokolade

Ricottacreme:

- 200g Ricotta
- 200g Sahne
- 50g Puderzucker

- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1TL Vanillepaste
- 2-3EL Rosenwasser

Tränke:

- Kirschwasser

Zubereitung:

Biskuit:

Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Boden des Backrahmens mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Das Eigelb mit 45 g Zucker und der Vanillepaste schaumig schlagen. Nun das Eiweiß mit 95 g Zucker und dem Salz zu Schnee schlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl und Kakao sieben und mit der Tonkabohne unter die Masse heben. Den Teig in die Form geben und in ca. 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).

In der Form komplett auskühlen lassen. Anschließend in drei 1 cm dicke Böden teilen.

Kirsch-Kompott:

Die Kirschen durch ein Sieb gießen und dabei den Saft auffangen. 2-3 EL abnehmen und zur Seite stellen. Den restlichen Saft mit der Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit dem beiseite gestellten Saft anrühren und den aufgekochten Saft damit andicken. Jetzt die Kirschen einrühren und mit dem Kirschwasser abschmecken.

Den ersten Boden mit dem Rahmen umschließen und mit Kirschwasser tränken. Das noch warme Kompott gleichmäßig darauf verstreichen, den zweiten Boden auflegen und in den Kühlschrank stellen.

Nun die Schokomousse herstellen.

Dafür die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen. Dann die Sahne halb steif, cremig schlagen. Die Schokolade in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zur gleichen Zeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nun die Gelatine ausdrücken und unter

rühren (Teigschaber) in der Schokolade auflösen, dann die Eigelbe unterrühren (Schneebeesen). Die Masse wird schnell fest. Zuerst nur wenig von der Sahne mit dem Schneebeesen einrühren, sonst wird die Gelatine sofort fest. Nach und nach den Rest dazugeben. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben und anschließend die gehackte Schokolade.

Die Böden aus dem Kühlschrank holen. Den zweiten Boden mit Kirschwasser tränken und die Schokomousse gleichmäßig darauf verstreichen. Den dritten Boden tränken, auflegen und für 2-3 Stunden kühlen.

Ricottacreme:

Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, gesiebter Puderzucker, Vanillepaste und Rosenwasser miteinander verrühren. Nun die Sahne dazugeben. Unter rühren das Sahnesteif hinzufügen und alles auf höchster Stufe steif schlagen.

Nun den Kuchen in 10 gleich große Stücke schneiden, die Ricottacreme aufspritzen und nochmals kühlen. Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!