

Tiramisu Torte



Tiramisu mag ich super gerne. Warum sollte man also diesen italienischen Klassiker nicht auch mal als Torte Servieren!? Auf einem Wienerboden ist abwechselnd eine leckere Mascarponecreme und mit Espresso und Amaretto getränkter Löffelbiskuit geschichtet. Vor dem Servieren noch mit Kakao bestäuben...Köstlich! Dazu noch einen Cappuccino...Was will man mehr!?

Rezept:

Zutaten:

Boden: 20er Backform

- 2 Eier
- 60g Zucker
- 1EL Amaretto
- 1 Prise Salz
- 50g Mehl
- 20g Weizenstärke
- 20g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

Mascarponecreme:

- 750g Mascarpone
- 80g Puderzucker
- 50ml Amaretto
- 400g Sahne
- 1 Päckchen Gelatinefix

Tränke:

- 200ml Espresso
- 150ml Amaretto

Außerdem:

- Kakaopulver zum Bestäuben
- 300-400g Löffelbiskuit

Zubereitung:

Boden:

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

Die Eier trennen. Eigelbe mit 20g Zucker und Amaretto schaumig schlagen.

Das Eiweiß mit 40g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen.

Die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren.

Gesiebtes Mehl und Stärke vorsichtig unterheben.

Anschließend die flüssige Butter einrühren.

Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca.15-20 Minuten fertigbacken. Den Boden in der Backform komplett abkühlen lassen.

Mascarponecreme:

Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Amaretto in einer Schüssel cremig rühren. Die Sahne halbsteif schlagen und zum Mascarponegemisch geben. Auf niedriger Stufe alles miteinander verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Tränke:

Espresso und Amaretto in einer Schüssel mischen.

Zusammensetzen der Torte:

Den abgekühlten Boden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und mit etwas vom Espresso-Amarettogemisch tränken. Mit einem Tortenring umschließen. Dabei einen ca.1 cm großen Rand lassen. In diesen Zwischenraum rundherum Löffelbiskuit stellen.

Jetzt wird ein Teil der Creme auf dem Boden verteilt und eine Schicht getränkter Löffelbiskuit darauf gelegt. Nun im Wechsel Creme und getränkten Löffelbiskuit, bis zum oberen Rand, weiter schichten. Mit der Mascarponecreme abschließen.

Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Tortenring lösen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Guten Appetit!

Brombeer-Schoko-Torte





Diese sommerliche Torte hat sich mein Mann zum Geburtstag gewünscht. Zwischen den Biskuitböden, die ich mit Tonkabohne und gehackter Schokolade verfeinern habe, findet ihr eine Creme aus Brombeeren und Frischkäse. Frische Früchte dürfen natürlich nicht fehlen. Sie kommen als Deko zum Einsatz. Weil es so hübsch aussieht, habe ich noch getrocknete blaue Kornblumen darüber gestreut. Viel Spaß beim Nachbacken!

Rezept:

Zutaten:

Schokobiskuit: 20er Backrahmen/Backform

- 6 Eier M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 85g Mehl
- 35g Kakao
- $\frac{1}{4}$ Tonkabohne
- 50g gehackte Zartbitterschokolade

Brombeerpüree:

- 200g Brombeerpüree (aus ca. 300g Brombeeren, TK oder frisch)
- 1¼ EL Zucker
- 1TL Vanillepaste
- ca.1TL Speisestärke

Brombeer-Frischkäsecreme:

- 5EL Brombeerpüree
- 500g Frischkäse
- 500g Sahne 32%ige
- 1 Päckchen Sofortgelatine (30g)
- 150g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste

Tränke:

- Kakao oder Kakaolikör

Außerdem:

- Frische Brombeeren

Zubereitung:

Schokobiskuit:

Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Den Boden eines 20er Backrahmens, bzw. einer Backform mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Das Eigelb mit 45g Zucker und der Vanillepaste schaumig schlagen. Nun das Eiweiß mit 75g Zucker und dem Salz zu Schnee schlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl und Kakao sieben, Tonkabohne reiben und alles unter die Masse heben. Anschließend die Schokolade vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form geben und auf mittlerer Schiene in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).

In der Form, auf einem Kuchengitter, komplett auskühlen lassen.

Brombeerpüree:

Die Brombeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Speisestärke mit etwas

Wasser anrühren, in das kochende Püree geben und andicken lassen. In eine Schale füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

Brombeer-Frischkäsecreme:

Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Puderzucker und Vanillepaste kurz vermengen. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Zum Schluss das Brombeerpüree zügig einrühren.

Zusammensetzen der Torte:

Den Biskuit aus der Form lösen und in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen. Den ersten Boden mit Kakao bzw. Kakaolikör tränken (z.B. mit einem Pinsel auftragen), mit etwas Püree bestreichen, 1/4 Brombeercreme darauf verteilen und den nächsten Boden auflegen. Die Vorgehensweise wiederholen und auch bei den weiteren Böden so verfahren. Mit frischen Brombeeren dekorieren und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.

Nun kann die Torte serviert werden.

Guten Appetit!

Mango-Kokostorte



Ihr möchtet eine perfekte Sommertorte!? Wie wäre es mit dieser

Mango-Kokostorte. Sie schmeckt frisch und ist nicht zu süß. Zwischen den Böden, die mit Kokosjoghurt und Kokosraspeln verfeinert sind, befindet sich eine Mangocreame und Mangokompott. Sommer, Sonne, Garten, Torte und eine Tasse Kaffee. Was will man mehr!?

Rezept:

Zutaten:

Kokosböden: 2x 20er Backrahmen

- 125g weiche Butter
- 250g Zucker
- 1 Priesse Salz
- 2 Eier Gr.L
- 250ml Kokosmilch
- 1TL Vanillepaste
- 275g Mehl
- 25g Speisestärke
- 9,5g Backpulver
- 50g Kokosraspeln

Mango-Joghurt-Creme:

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

Mangokompott:

- 300g Mangostücke
- 1 Limetten
- 40g Zucker
- 10g Speisestärke

Tränke:

- 75ml Kokoslikör

Mascarponecreme zum Einstreichen:

- 250g Mascarpone
- 250g Sahne
- 60g Puderzucker
- 1TL Zitronenextrakt
- 1 Päckchen Sahnesteif

Deko:

- 50g Mango-Marmelade
- etwas Kokosraspeln
- gelbe Rosen

Zubereitung:

Kokosböden:

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden der beiden Backrahmen mit Backpapier auskleiden und die Ränder einfetten.

Butter, Zucker und Salz hellgelb aufschlagen. Eier nacheinander dazugeben und gut unterrühren. Kokosmilch und Vanillepaste einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und mit den Kokosraspeln zügig unter die feuchten Zutaten heben. Den Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen und glatt streichen. Die Böden in 30-35 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Mango-Joghurt-Creme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Mango schälen, in kleine Stücke schneiden und pürieren. Mangopüree mit Zucker und Vanillepaste erwärmen (nicht kochen). Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und Blatt für Blatt in dem warmen Püree auflösen. Etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen.

Joghurt löffelweise in das noch warme Mangopüree rühren. Dadurch wird die Temperatur angeglichen. Die Masse sollte nun maximal handwarm sein. Das Mangopüree unter die Sahne heben. Die Creme ist nun noch sehr weich bis dickflüssig.

Mangokompott:

Mango schälen und würfeln. Die Schale der Limetten fein abreiben und auspressen. Den Saft mit Wasser auf 100ml auffüllen. Speisestärke mit etwas von der Flüssigkeit anrühren. Mangowürfel und die restliche Flüssigkeit mit dem Zucker und dem Limettenabrieb aufkochen und ca.5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke einrühren und nochmal aufkochen. Das Kompott etwas abkühlen lassen. Noch ein bisschen warm, kann es besser auf dem Tortenboden verteilt werden.

Zusammensetzen:

Jeden Boden in 2 gleich dicke Böden teilen.

Um den Ersten einen Ring setzten. Ich verwende zusätzlich noch Tortenrandfolie, so kann die Torte später einfacher aus dem Ring gelöst werden.

Den Boden mit Likör tränken. Darauf mittig die Hälfte vom Kompott verteilen und mit Creme auffüllen. Den zweiten Boden aufsetzen, tränken und Mangocreme darauf verteilen. Den dritten Boden auflegen und wie beim Ersten verfahren. Der letzte Boden ist der Deckel und sollte auch getränkt werden.

Die Torte mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend aus dem Tortenring lösen.

Mascarponecreme:

Puderzucker sieben. Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und Zitronenextrakt miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Nun die Torte mit der Creme Einstreichen und nach Belieben dekorieren.

Ich habe dafür Marmelade, Kokosraspeln und gelben Rosen verwendet.

Guten Appetit!

Erdbeer-Quark Torte







Wenn es mal schnell gehen soll, ist diese Erdbeer-Quark Torte

perfekt. Sie benötigt nur etwas Zeit im Kühlschrank um fest zu werden. Auf dem Schoko-Keksboden ist eine frische Quarkcreme die mit Erdbeeren verfeinert wird. Dem Erdbeerpüree füge ich keinen Zucker zu, denn der Zucker in der Quarkcreme ist absolut ausreichend. Lecker! Natürlich können die Erdbeeren durch jede Frucht ersetzt werden. Himbeeren oder Heidelbeeren passen z.B. auch hervorragend.

Rezept:

Zutaten: 26er Backrahmen

- 200g Schokokekse
- 100g Butterkekse
- 125g Butter

Erdbeerpüree:

- 250g Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)
- 1TL Vanillepaste
- 1 Päckchen Gelatinefix

Cheesecake-Creme:

- 500g Magerquark
- 100g Joghurt
- 200g Schmand
- 140g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- Abrieb $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
- 2EL Zitronensaft
- 8 Blätter Gelatine
- 200g Sahne
- 1 Päckchen Sahnefest

Deko:

- einige Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)

Zubereitung:

Kexsboden:

Den Boden vom Backrahmen mit Backpapier und den Rand mit Tortenrandfolie auslegen.

Die Kekse im Mixer zerkleinern. Anschließend mit der flüssigen Butter verkneten, gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und festdrücken. 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Quarkcreme:

Quark, Joghurt, Schmand, Zucker, Vanillepaste, Zitronenabrieb und -saft mit dem Schneebesen verrühren. Sahne mit dem Sahnefest steifschlagen. Gelatine einweichen. Ca. 3EL von der Creme erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Etwas Creme in die Gelatine rühren, um die Temperatur anzugleichen. Jetzt das Gelatinegemisch unter die restliche Quarkcreme rühren und die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

Erdbeerpüree:

Die Erdbeeren pürieren. Anschließend mit der Vanillepaste und dem Gelatinefix ca. 1 Minuten aufschlagen.

Das Erdbeerpüree auf der Quarkcreme verteilen und mit einer Gabel zügig in die Creme einarbeiten.

Für ca. 4 Stunden kühlen.

Aus der Form lösen, mit Erdbeere dekorieren und Servieren.

Guten Appetit!

Maracuja-Himbeer Herztorte





Diese Herztorte habe ich für meine Mutter zum Muttertag gebacken. Zwischen den Biskuitböden mit Himbeeren befindet sich eine Maracuja-Joghurtcreme, Himbeerpudding und frische

Himbeeren. Eine leckere Torte, die man wunderbar an warmen Tagen servieren kann, da sie nicht so mächtig ist. Dekoriert habe ich sie mit frischen, rosa Rosen und getrockneten, rosa Damaszener Rosen.

Rezept:

Zutaten:

Biskuitböden: 18er-20er Herz-Backrahmen oder normalen 20er Backrahmen

- 5 Eier Gr.M
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 100g Mehl
- 50g Himbeeren

Himbeerpudding:

- 250g Himbeerpüree (ca.350g Himbeeren, frisch oder TK)
- 20g Zucker
- 25g Vanille-Puddingpulver

Maracuja-Joghurtcreme:

- 300g Maracujapüree
- 20g Speisestärke
- 400g Sahne
- 80g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 200g Joghurt
- 4 Päckchen Gelatinefix

- 150g Frische Himbeeren

Mascarponecreme zum Einstreichen:

- 250g Mascarpone
- 250g Sahne
- 60g Puderzucker
- 1TL Vanillepaste
- 2 Päckchen Sahnesteif

Tränke:

- 100ml Maracujasaft

Deko:

- getrocknete, rosa Damaszener Rosen
- frische, rosa Rosen

Zubereitung:**Biskuit:**

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

Eier trennen. Das Eigelb mit 35g Zucker und der Vanillepaste schaumig aufschlagen. Das Eiweiß mit 65g Zucker und Salz steif schlagen. Jetzt wird die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl sieben. Zuerst das Mehl und anschließend die Himbeeren unter die Masse heben. Den Teig in den Backrahmen füllen und in ca. 25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).

In der Form, auf einem Kuchengitter, komplett abkühlen lassen.

Himbeerpudding:

Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 250g Püree ergeben. Himbeerpüree und Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Das Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren, mit einem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren und nochmal kurz aufkochen. Den Himbeerpudding in eine Schale füllen, mit Folie bedecken (sie sollte direkt auf dem Pudding liegen, so bildet sich keine Haut) und abkühlen lassen.

Maracuja-Joghurtcreme:

Maracujapüree aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in die heiße Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen. Das angedickte Püree in einem Schüssel füllen, mit Folie abdecken (wie beim Pudding) und abkühlen lassen.

Sahne halbsteif schlagen. Joghurt, Zucker und Vanillepaste miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen 2 Päckchen

Gelatinefix einrieseln lassen. Dann auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun das kalte, angedickte Maracujapüree dazugeben, auf niedriger Stufe vermengen und das restliche Gelatinefix dazugeben. Wieder auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist.

Zusammensetzen der Torte:

Den Biskuit aus der Form lösen und in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen.

Himbeerpudding und Maracujacreme jeweils in einen Spritzbeutel füllen.

Nun den ersten Boden tränken, einen Rand mit der Maracujacreme aufspritzen, 1/3 Himbeerpudding in die Mitte füllen und mit einer Palette glatt streichen. Mit Maracujacreme auffüllen, glätten und 1/3 Himbeeren darauf verteilen. Mit den nächsten zwei Böden genauso verfahren. Den letzten Boden tränken und mit der getränkten Seite auf die Creme legen. Die Torte ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Mascarponecreme zum Einstreichen:

Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste vermischen. Nun die Sahne dazugeben, auf niedriger Stufe verrühren und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Die gekühlte Torte mit der Mascarponecreme einstreichen und mit frischen und getrockneten Rosen dekorieren. Natürlich könnt ihr auch eine Deko nach euren eigenen Vorstellungen wählen.

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 Fruchtpüree, das etwas andickt 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 andicktes Heidelbeerfruchtpüree, 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!

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 vorgeschrittenen 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!

Himbeer Cheesecake



Himbeer Cheesecake...lecker!! Hier habe ich eine nobake Variante im Miniformat für euch. Der Boden besteht aus Zitronenwaffeln und Butter. In der Creme treffen Himbeerpüree, Frischkäse und Sahne aufeinander. Die kleinen Törtchen sind schnell gemacht und müssen nur etwas Zeit im Kühlschrank verbringen, um fest zu werden.

Rezept:

Zutaten: für 6 Dessertringe D/8cm

Waffelboden:

- 200g Zitronenwaffeln
- 80g Butter

Himbeerpüree:

- 90g Himbeerpüree, ohne Kerne (ca.150g TK Himbeeren)
- 1TL Vanillepaste
- 12g Zucker
- 8g Speisestärke

Frischkäsecreme:

- 600g Sahne
- 250g Frischkäse

- 90g Puderzucker
- 1½TL Vanillepaste
- 3½ Päckchen Gelatinefix

Außerdem:

- ca.18-24 frische Himbeeren

Zubereitung:

Himbeerpüree:

Die aufgetauten Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte 90g ergeben. In einem Topf Püree, Zucker und Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Himbeerpüree damit andicken. Auf einen Teller gießen, mit Frischhaltefolie bedeckt und in den Kühlschrank stellen. Auf einem Teller kühlt die Masse schneller ab.

Waffelboden:

Die Zitronenwaffeln in einem Mixer zerkleinern. Die Butter auflösen und mit den Waffeln vermischen.

Die Dessertringe auf Backpapier stellen und die Ränder mit Tortenrandfolie auskleiden. So lassen sich die Törtchen nachher gut aus der Form lösen.

Das Waffel-Buttergemisch gleichmäßig auf die Ringe verteilen und gut festdrücken. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

Himbeer-Frischkäsecreme:

Wenn das Himbeerpüree kalt ist, kann die Creme hergestellt werden.

Dafür die Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste kurz miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe weiterschlagen bis eine feste Creme entstanden ist. Das Himbeerpüree dazugeben und mit einem Teigschaber verrühren.

Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel füllen. So lässt sie sich besser in die Dessertringe füllen.

Nun auf jedem Boden 3-4 Himbeeren platzieren und die Frischkäsecreme gleichmäßig auf alle Ringe verteilen. Die Oberfläche glatt streichen und die Himbeer-Cheesecakes für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Jetzt nimmt man die Törtchen vom Backpapier und löst sie vorsichtig aus den Ringen. Dann die Tortenrandfolie entfernen und nach Belieben dekorieren. Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Himbeer-Schokotorte





Ich mache definitiv viel zu selten einen Naked Cake, dabei sehen die immer so hübsch aus. Bei dieser Torte habe ich mich für Frischkäsecreme in zwei Varianten entschieden. Einmal eine

Himbeercreme und zum Anderen eine Schokoladencreme. Dem Schokoboden habe ich noch getrocknete Himbeeren hinzugefügt, so wird er etwas fruchtig. Eine wirklich leckere Torte, die schneller verschwunden ist, als man gucken kann.

Rezept:

Zutaten:

Wienerboden: 20er Form

- 5 Eier, Gr.M
- 150g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1Prise Salz
- 100g Mehl
- 25g Kakao
- 25g Weizenstärke
- 15g gefriergetrocknete Himbeeren
- 50g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

Himbeerpüree:

- 150g pürierte Himbeeren (ohne Kerne)
- 1TL Vanillepaste
- 1EL Zucker (gestrichen)
- ca. 1TL Speisestärke

Himbeer-Frischkäsecreme:

- 350g Frischkäse
- 350g Sahne
- 120g Puderzucker
- 2-3 Päckchen Gelatinefix
- 4-5 EL Himbeerpüree
- ein paar frische Himbeeren

Schoko-Frischkäse Creme:

- 100g Frischkäse
- 100g Sahne
- 25g Puderzucker
- 1,5 EL Kakao
- 1/2 Päckchen Gelatinefix

- 25g gehackte Zartbitterschokolade

Tränke:

- 50-75ml Schokoladenlikör, alternativ Kakao

Deko:

- frische Himbeeren

Zubereitung:**Wienerboden:**

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

Die Eier trennen. Eigelbe mit 50g Zucker und Vanillepaste schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 100g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen. Nun die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren. Gesiebtes Mehl, Kakao, gefriergetrocknete Himbeeren und Stärke vorsichtig unterheben. Anschließend die flüssige Butter zügig einrühren. Den Teig in die Form füllen und in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). In der Form komplett abkühlen lassen.

Himbeerpüree:

Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit Zucker und Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Himbeerpüree damit andicken. Nur soviel Speisestärke dazugeben, bis das Püree dickflüssig ist. Es sollte nicht zu fest werden. Mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen.

Himbeer-Frischkäsecreme:

Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse mit dem Puderzucker vermengen. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Zum Schluss das Himbeerpüree zügig einrühren.

Schoko-Frischkäsecreme:

Schokolade hacken. Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif

schlagen. Frischkäse mit dem Puderzucker vermengen. Nun die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Nun den Kakao und die gehackte Schokolade zügig, unter ständigem Rühren, hinzufügen.

Zusammensetzen der Torte:

Den Boden aus der Form lösen und in 3 gleichmäßig dicke Böden teilen. Die Schokocreame und die Himbeercreme jeweils in einen Spritzbeutel füllen.

Den ersten Boden mit dem Likör tränken. Einen breiten Rand mit der Himbeercreme aufspritzen und die Mitte mit der Schokocreame auffüllen. Einige Himbeeren in die Himbeerfüllung drücken und den zweiten Boden aufsetzen. Genau wie beim ersten Boden verfahren. Nun den letzten Boden auflegen, diesen Tränken, mit Himbeercreme bedeckt und mit einem Löffel ein Wellenmuster formen. Mittig mit frischen Himbeeren dekorieren und noch etwas vom Püree darüber verteilen.

Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!

Cassis-Amaretto-Torte



Diese kleine Torte besteht aus Marzipan-Biskuitböden. Dazwischen befindet sich ein leckeres Cassis-Mousse und eine Amaretto-Creme. Zusätzlich sind auf jedem Boden zerbröselte Amarettini. Da sie nicht mit Schokolade ummantelt sind, weichen sie natürlich durch, sorgen aber für noch mehr Amarettoaroma. Diese Torte ist überhaupt nicht mächtig und man kann auch mal ein zweites Stück davon genießen.

Rezept:

Zutaten:

Marzipan-Biskuit: 16er Backform

- 4 Eier Gr.M
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Mandelextrakt
- 50g Marzipan
- 80g Mehl

Cassis-Mousse:

- 200g schwarze Johannisbeeren (TK oder frisch)
- 200g griechischer Joghurt
- 20ml Cassis Likör
- 40g Puderzucker
- 2 Beutel Gelatinefix
- 160g Sahne

Amaretto-Mascarpone-Creme:

- 500g Mascarpone
- 500g Sahne
- 100ml Amaretto
- 1TL Mandelextrakt
- 120g Puderzucker
- 2 Beutel Gelatinefix

Tränke:

- 100ml Amaretto

Außerdem:

- Einige Amarettini

Zubereitung:

Marzipan-Biskuit:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 16er Backform mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Marzipan fein raspeln. Eigelb mit 30g Zucker, Marzipan und Mandelextrakt schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 50g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl sieben und unter die Masse heben. Den Teig in die Form geben und in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).

In der Form komplett abkühlen lassen.

Cassis-Mousse:

Die schwarzen Johannisbeeren pürieren. Puderzucker sieben. Das Püree, Puderzucker, Joghurt und Likör mit dem Handrührgerät verrühren. Währenddessen 1 Beutel Gelatinefix einrieseln lassen. Weiterrühren, bis die Masse etwas fester wird. Nun die

Sahne kurz aufschlagen, dabei den zweiten Beutel Gelatinefix einrieseln lassen, dann auf höchster Stufe steifschlagen. Die Sahne vorsichtig unter die Cassis-Masse heben, dann das Mousse beiseite stellen.

Amaretto-Mascarpone-Creme:

Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Amaretto, Mandelextrakt und gesiebten Puderzucker mit dem Handrührgerät kurz vermengen. Nun die Sahne dazugeben. Auf kleiner Stufe alles miteinander verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen und dann auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist.

Torte schichten:

Den Marzipan-Biskuit in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen (ca.1,5 cm).

Etwas Cassis-Mousse und Amaretto-Creme für die Deko zur Seite stellen.

Die beiden Cremes zum Schichten jeweils in einen Spritzbeutel füllen.

Den ersten Boden mit Amaretto tränken, 3-4 Amarettini zerkrümelt darauf verteilen, am Rand einen Amaretto-Creme-Ring aufspritzen und die Mitte mit dem Cassis-Mousse auffüllen. Den nächsten Boden auflegen. Beim zweiten und dritten Boden genauso wie beim Ersten verfahren. Der vierte Boden ist der Deckel und sollte auch getränkt werden.

Nun wird die Torte mit der Amaretto-Creme eingestrichen.

Um den Farbverlauf auf den Tortenrand zu bekommen, werden einige Tupfen Cassis-Mousse darauf verteilt und dann mit einem Teigspachtel glatt gezogen.

Für die Deko wird ein Spritzbeutel mit Sterntülle vorbereitet. Um zweifarbige Tuffs auf der Torte zu haben, wird ein Stück Frischhaltefolie genommen und die beiden beiseite gestellten Cremes länglich, nebeneinander darauf verteilt. Jetzt vorsichtig eine Rolle formen, diese in den Spritzbeutel legen und die Torte damit verzieren. Mittig noch einige zerbröselte Amarettini aufbringen. Fertig!

Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!