

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!

Weihnachtstollen mit Cranberries



In der Vorweihnachtszeit und zu Weihnachten darf ein Stollen natürlich nicht fehlen. Da bei uns Orangeat und Zitronat nicht so gern gegessen wird, gibt es hier nicht den klassischen Christstollen, sondern diese köstliche Variante mit Cranberries. Dieses leckere Gebäck bekommt durch den Rum und dem frisch gemörserten Kardamom ein wundervolles Aroma.

Rezept:

Zutaten: für 2 Stollen

- 200g Rosinen
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 200g getrocknete Cranberries
- 50g gehackte Mandeln
- 100g gemahlene Mandeln
- 150ml Rum
- 850g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 200ml Milch, lauwarm
- 200g Butter
- 2 Eier Gr. M
- 80g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Zimt
- $\frac{1}{2}$ TL Kardamom, frisch gemörsert (fein)
- $\frac{1}{2}$ TL Muskat
- 400g Marzipan

Ich verwende immer ganzen Kardamom, der erst zerkleinert wird, wenn ich ihn benötige. Er ist viel geschmacksintensiver. Natürlich kann man auch den fertig Gemahlene nehmen. Dann sollte aber die Menge erhöht werden.

Zum Bestreichen:

- 100g Butter
- 70g Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen, Zitronenabrieb, Cranberries, gehackte und gemahlene Mandeln mit Rum mischen und abgedeckt, über Nacht, durchziehen lassen.

Das Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Hefe mit etwas lauwarmen Milch und einer Prise Zucker, in einer Schüssel auflösen. Eine Mulde in das Mehl machen und das Hefegemisch hineingießen. Mit etwas Mehl bedecken und ca. 10 Minuten gehen lassen.

Danach die Butter in kleinen Stücken auf das Mehl geben. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz, zusammen mit den Gewürzen, darüber geben. Zunächst alles kurz miteinander vermischen, dann mit den Knethaken ca. 10 Minuten gut durchkneten. Währenddessen nach und nach die lauwarme Milch dazugeben. Zum Schluss die Früchte-Rum-Nuss Mischung kurz einarbeiten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort, ca. 90 Minuten, gehen lassen. Anschließend nochmals durchkneten und in 2 gleichgroße Teile teilen. Die erste Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche, rechteckig ausrollen (ca.20x30cm). Nun das Marzipan halbieren und auch hier erstmal eine Hälfte ausrollen (ca.18x28cm), auf den Teig legen und einrollen, so das ein länglicher Laib entsteht (ca. 20cm lang). Mit dem Nudelholz etwa die Hälfte des Stollens über die lange Kante etwas flach rollen. Dann über den dickeren Teil legen, fest drücken und nochmal in Form bringen. Der Stollen darf nicht zu dünn werden, dann wird er trocken! Mit der zweiten Hälfte vom Teig und vom Marzipan genauso verfahren.

Nun das Backblech mit Alufolie und dann mit Backpapier belegen. Die Stollen darauf platzieren und zugedeckt nochmal 30-35 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Stollen in ca. 40-45 Minuten fertigbacken. Falls sie zu dunkel werden, bis zum Ende der Backzeit, mit Alufolie abdecken.

Jetzt die Hälfte der Butter auflösen, die noch heißen Stollen damit bestreichen und komplett auskühlen lassen. Anschließend die restlichen Butter schmelzen, die beiden Stollen damit Einstreichen und mit dem gesiebten Puderzucker bestreuen.

In Alufolie eingewickelt und zusätzlich in eine Tüte gelegt, sollten die beiden Weihnachtsstollen für ca.2 Wochen, an einem kühlen Ort, durchziehen. Am Besten ist dafür ein Keller. Wenn man ungeduldig ist, kann man sie natürlich auch sofort anschneiden. Dann haben die Stollen zwar noch nicht das volle Aroma, sind aber trotzdem schon mega lecker!

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). Komplet 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 Kirschgelee 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 Kirschgelee 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!