

LINDA LOMELINO

TORTEN



INHALT

7	VORWORT: WARUM TORTEN?
9	GERÄTE UND UTENSILIEN
12	ZUTATEN
18	TORTENBÖDEN BACKEN
21	TORTENBÖDEN ZERTEILEN
22	TORTEN FÜLLEN UND ÜBERZIEHEN
27	SPRITZTECHNIKEN
28	EINE MEHRSTÖCKIGE TORTE HERSTELLEN
31	DEKORATION
32	MEINE BESTEN TIPPS UND TRICKS

DIE TORTEN

37	PAVLOVA
38	SCHOKOLADEN-ESPRESSO-TORTE
42	REGENBOGENTORTE
46	SCHOKOLADENTORTE MIT LAKRITZE
51	HIMBEER-BROWNIE-TORTE
54	SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE
58	KARDAMOMTORTE MIT BLAUBEEREN
62	SCHOKOLADENTORTE MIT BROMBEERCREME

67	MOKKATORTE MIT WALNÜSSEN
71	AHORNSIRUPTORTE
75	OREO-TORTE
78	NUSS-NOUGAT-TRAUM
85	SCHOKOLADE HOCH DREI MIT MACARONS
90	ORANGENTORTE MIT DULCE DE LECHE
95	BANANEN-KARAMELL-TORTE
99	BLAUBEERTORTE MIT ZITRONENBUTTERCREME
103	SOMMERLICHE ERDBEER-LIMETTEN-TORTE
105	HIMMLISCHE ZITRONENTORTE
106	KAROTTEN-KOKOS-TORTE DELUXE
109	ERDBEERTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE
113	RED VELVET CHEESECAKE
116	PFIRSICHMOUSSETORTE MIT VANILLE
120	APFEL-ZIMT-TORTE MIT GEBRÄUNTER BUTTER
125	GEFRORENE TIRAMISU-TORTE
128	GEFRORENER KÄSEKUCHEN OHNE BACKEN
131	EISTORTE MIT MANGO UND PASSIONSFRUCHT
134	RÜSCHENTORTE
140	REGISTER



VORWORT: WARUM TORTEN?

Ja, weshalb waren es ausgerechnet Torten, an denen sich meine Leidenschaft entzündet hat? Vielleicht weil meine Mutter, die eigentlich gar kein typisches »Hausmütterchen« war, oft Kekse und Torten gebacken hat, als ich klein war. Bei uns gab es samstags immer Selbstgebackenes – nicht diese kleinen fertig gekauften Beutel mit Süßigkeiten wie bei meinen Freundinnen. Und bei meiner Oma wurde immer groß aufgetischt: Als Vorspeise gab's Kekse, als Hauptgericht eine Torte und als Dessert ein leckeres Eis – mhmmm! Und noch etwas Süßes gibt es, das ich über alles liebe. Es gelangt jedes Jahr mit der Post von meinen Tanten aus Portugal zu mir, nämlich der »Bolo de mel«. Dieser Honigkuchen, der in der Weihnachtszeit auf Madeira gebacken wird, wurde ursprünglich nicht mit Honig, sondern mit Melasse zubereitet und schmeckt überirdisch lecker.

Kein Wunder also, dass ich meinen Blog mit dem Namen »Call me cupcake« zu schreiben begann und bisher schon viele Rezepte und Bilder von Backwaren ins Netz gestellt habe. Beides, das Backen und das Fotografieren habe ich einfach immer schon geliebt. Für mich sind feine Backwaren, insbesondere schöne Torten, echte kleine Kunstwerke.

Als ich dann die Möglichkeit erhielt, meine beiden großen Leidenschaften – das Backen und das Fotografieren – in diesem Buch zu vereinen, war mein Glück perfekt! Hier stelle ich Ihnen meine Lieblingstortenrezepte vor, gebe Tipps für die richtigen Utensilien und Zutaten und zeige Ihnen darüber hinaus in bebilderten Anleitungen, wie man eine Torte backt, füllt und dekoriert. Schließlich soll Ihnen das Tortenbacken ja so leicht wie möglich von der Hand gehen!

Linda Lomelino

ZUTATEN

Wirklich gute Torten lassen sich nur aus hochwertigen Zutaten herstellen, machen Sie bei der Qualität daher keine Kompromisse. Mit hochwertiger Schokolade, Bio-Eiern und Butter anstelle von Margarine schmeckt es einfach besser.

EIER

Für die meisten Rezepte in diesem Buch werden große Eier verwendet (siehe Tabelle rechts unten). Nehmen Sie Eier stets 30–60 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemperatur annehmen können. Beschleunigen lässt sich dies, wenn man die Eier in eine Schale mit warmem Wasser legt. Zum Trennen sollten die Eier jedoch besser kühl-schrankkalt sein, da warmes Eigelb leichter reißt.

Für einen schön steifen Eischnee darf das Eiweiß nie in Kontakt mit dem Eigelb kommen, da dieses Fett enthält. Das Eiweiß sollte immer in einer sauberen, fettfreien Schüssel aufgeschlagen werden. Wer ganz sichergehen will, gibt ein paar Tropfen Essig oder Zitronensaft auf Küchenpapier und reibt die Schüssel damit aus. Am besten gelingt Eischnee in einer Edelstahl- oder Glasschüssel, die leichter zu reinigen sind als Plastikschüsseln. Am meisten Volumen entwickelt das Eiweiß beim Aufschlagen, wenn es zimmerwarm ist.

Stellen Sie zum Trennen von mehreren Eiern drei kleine Schüsseln bereit. Das Ei aufschlagen und das Eiweiß in eine der Schüsseln fließen lassen. Das Eigelb in die zweite Schüssel geben. Das zweite Ei aufschlagen, das Eiweiß in die dritte Schüssel laufen lassen und das Eigelb zum ersten Eigelb geben. Nun das erste Eiweiß zum zweiten Eiweiß gießen und so weiterverfahren. Wenn ein Eigelb verunreinigt wird, muss man so nicht gleich das gesamte Eiweiß wegwerfen.

BUTTER UND ÖL

Verwenden Sie zum Backen möglichst immer Butter, keine Margarine; sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollte die Butter immer zimmerwarm sein.

Sonst kann der Teig beim Vermengen der Butter mit den weiteren Zutaten gerinnen. Zu kalte Butter einfach klein würfeln, auf einen Teller geben und eine Weile an einen warmen Ort stellen.

Zum Backen der Tortenböden empfehle ich gesalzene Butter – oder Sie geben pro 100 g Butter 1–2 Prisen Salz zu.

Falls Öl verarbeitet wird, wählen Sie immer eine neutrale Sorte wie Sonnenblumen- oder Rapsöl.

WENN TEIG GERINNT

Manchmal gerinnt der Teig, nachdem die Eier hinzugefügt wurden. Grund: Butter und Eier hatten unterschiedliche Temperaturen. Meist lässt sich der Teig retten, indem man das Mehl einrührt.

Sollte das nicht funktionieren, können Sie die Schüssel mit dem Teig ein paar Minuten über ein Wasserbad setzen (siehe Seite 10) und dann rühren, rühren und nochmals rühren, bis der Teig glatt ist.

Falls auch dies fehlschlägt, backen Sie den Teig einfach so – manchmal gelingt er trotzdem und geht vielleicht nur etwas weniger auf. Dasselbe gilt beim Anrühren einer Creme. Wenn sie gerinnt, waren vermutlich Butter oder Frischkäse zu kalt.

WIE VIEL WIEGT EIN EI?

Kleines Ei	43–53 g
Mittelgroßes Ei	53–63 g
Großes Ei	63–73 g
Extragroßes Ei	73–83 g

SCHOKOLADE

Kaufen Sie die beste Schokolade, die Sie sich leisten können (oder die, die Sie am liebsten mögen). Schokolade, die Sie nicht nur knabbern würden, sollten Sie auch nicht zum Backen verwenden. Wer dunkle Schokolade wegen ihres leicht bitteren Geschmacks nicht so gern mag, sollte bedenken, dass sie beim Backen mit vielen anderen Zutaten vermischt wird. Wenn Sie die dunkle Schokolade durch Vollmilchschokolade ersetzen, erhält der Kuchen im Ganzen einen viel weniger intensiven Schokoladengeschmack. Außerdem müssen Sie manche Rezepte anpassen und beispielsweise in einer Ganache (siehe Seite 54) bei Verwendung von Vollmilchschokolade weniger Rahm hinzufügen.

Schmelzen Sie Schokolade entweder in der Mikrowelle oder über einem nur leicht köchelnden Wasserbad (siehe Seite 10). Schokolade verbrennt leicht und sollte daher sanft geschmolzen werden. Am empfindlichsten ist weiße Schokolade, seien Sie hier also besonders vorsichtig. In der Mikrowelle brennt Schokolade oft innerhalb von wenigen Sekunden an und wird körnig. Dann ist sie nicht mehr zu retten.

Beim Schmelzen über einem Wasserbad ist es äußerst wichtig, dass nicht ein einziger Wassertropfen in die Schokolade gelangt, denn dieser könnte die geschmolzene Schokolade verderben. Nehmen Sie die Schüssel vom Topf, sobald die Schokolade fast geschmolzen ist, und rühren Sie die Schokolade dann nur noch kurz glatt.

MEHL

Ich verwende zum Backen gewöhnliches Weizenmehl Type 405, am liebsten Bio-Mehl. Mehl siebt man am besten durch ein feinmaschiges Sieb, das über die Rührschüssel gesetzt wird. So entfernt man eventuelle Klümpchen, das Mehl wird schön luftig und lässt sich gleichmäßig verteilen. Alternativ kann man das Mehl in einer separaten Schüssel abwiegen und schrittweise locker mit einem Schneebesen unterheben.

ZUCKER

Viele betrachten Zucker als etwas Ungesundes und Unnötiges. Doch beim Backen geht es nicht ohne: Zucker verleiht Gebäck nicht nur die richtige Süße, er sorgt auch für eine angenehme Textur und macht den Kuchen saftig und haltbar!

HAUSHALTSZUCKER, also gewöhnlichen weißen Zucker, verwende ich in den meisten meiner Rezepte.

PUDERZUCKER ist fein gemahlener Haushaltszucker, der teilweise mit einem gewissen Anteil Stärke vermischt ist, um eine Klumpenbildung zu verhindern. Er ist praktisch zum Bestäuben von Kuchen oder Beeren mit Zucker oder zum Anrühren eines Gusses oder einer Glasur. Puderzucker löst sich schnell auf, ohne dass Zuckerkristalle sicht- oder spürbar bleiben.

FARINZUCKER ist gewöhnlicher Zucker, der mit Zuckerrübensirup vermischt wurde. Er ist goldgelb, feucht und schmeckt lecker.

MUSKOVADO-ZUCKER ist ein Rohrohrzucker (unraffiniert) von der Insel Mauritius, den es in einer hellen und einer dunklen Variante gibt. Die helle schmeckt ein wenig nach Karamell, die dunkle leicht nach Lakritze. Beide Sorten sind in gut sortierten Lebensmittelgeschäften oder im Internethandel erhältlich. Statt Muskovado-Zucker kann man auch einfach auf Farinzucker zurückgreifen.

FRISCHKÄSE

Frischkäse wird aus Kuhmilch hergestellt und besitzt einen frisch-säuerlichen Geschmack, der gut zu den meisten Backwaren passt. Mit ihm lässt sich die Süße des Gebäcks wunderbar ausbalancieren. Er ist in vielen verschiedenen Varianten erhältlich.

DOPPELRAHMFRISCHKÄSE ist der Frischkäse, den ich selbst am häufigsten verwende. Er sollte natürlich nicht aromatisiert sein – auch die fettarme Version ist für Torten nicht geeignet.

TORTENBÖDEN BACKEN

Sie mögen sich vielleicht wundern, weshalb ich so kleine Backformen verwende. Nun ja, ich mag einfach hübsche kleine Torten!

Außerdem kommt es nur selten vor, dass ich wirklich eine große Torte benötige. Meist habe ich nur 10 bis 12 Gäste, und da ist eine Torte von 15 cm Durchmesser vollkommen ausreichend. So komme ich auch nicht in die Verlegenheit, Tortenreste wegwerfen zu müssen.

Noch ein Vorteil von kleinen Torten ist, dass mehrere kleine Formen gleichzeitig in den Ofen passen und man Zeit spart, da das Backen in mehreren Partien nacheinander entfällt. Selbstverständlich können Sie den Teig auch in einer größeren Form backen, dann verlängert sich aber die Backzeit. Wer eine richtig hohe Torte backen möchte, kann die Teigmenge verdoppeln und dann natürlich auch die Menge der Füllung anpassen. Kleine Backformen sind in gut sortierten Haushaltswarenläden oder im Internethandel erhältlich.

In vielen Rezepten empfehle ich, den Tortenbodenteig auf mehrere Formen zu verteilen. Der Grund dafür ist simpel: Die Böden gehen beim Backen so sehr auf, dass der Teig überlaufen könnte. Zudem gart der Teig nicht so gleichmäßig, wenn man ihn in nur einer Form backt. Ausnahme: Luftig-leichte Böden ohne Butter wie jener der Kardamomtorte mit Blaubeeren (Seite 58) oder der himmlischen Zitrontorte (Seite 105) können auch in nur einer Form gebacken werden. In diesem Fall versieht man die Backform mit einem hohen »Kragen« aus Backpapier (siehe Seite 19), damit der Teig beim Backen auch über den Rand hinaus aufgehen kann. Manche Teige sind jedoch für einen Backpapierkragen zu schwer.

Wer nur eine Form hat, backt die Böden einfach nacheinander, was dann natürlich mehr Zeit in Anspruch nimmt. Daher lohnt sich die Anschaffung einer zweiten Form für alle fleißigen Tortenbäckerinnen.

Wenn Sie eine Back- oder Springform von 18–24 cm Durchmesser verwenden möchten, können Sie den Teig entweder halbieren und in zwei Partien backen – dann verkürzt sich die Backzeit, da die Bö-

den dünner werden –, oder Sie backen den gesamten Teig auf einmal und lassen ihn etwas länger im Ofen. Machen Sie die Garprobe, indem Sie einen Spieß in der Mitte einstecken; der Teigboden ist gar, wenn kein Teig mehr am Spieß haftet. Allerdings geht der Teig oft nicht so stark auf, wenn man ihn in nur einer Form backt.

Bei den meisten Rezepten reicht es vollkommen aus, die Form mit Butter einzufetten und anschließend mithilfe eines Teesiebs mit Mehl oder feinen Semmelbröseln auszustreuen. Mehl ist besser, da man damit nicht so viele Krümel produziert. Alternativ kann man die Form mit Backpapier auskleiden – in diesem Fall muss der Kragen nur bis zum Rand reichen.

Ich backe Tortenböden immer mit Ober- und Unterhitze. Stellen Sie die Formen, wenn nicht anders angegeben, in die Mitte des Ofens und öffnen Sie die Ofentür frühestens nach 20 Minuten. Andernfalls kann der Boden einsinken.

Die Teigböden mindestens 10 Minuten in den Formen abkühlen lassen und erst dann stürzen (wenn nicht anders angegeben), denn sonst zerbrechen sie leicht. Warten Sie aber nicht zu lange, sonst kann die Unterseite leicht aufweichen. Den Teigboden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, damit die Luft rundum zirkulieren kann.

Sollte sich der Boden nicht aus der Form lösen lassen, führen Sie ein Messer oder einen Spatel behutsam rund herum, um ihn vom Rand zu lösen. Die Form dann auf den Kopf stellen und leicht an den Rand klopfen.

Teigböden lassen sich gut vorbereiten und schon einen Tag im Voraus backen. Packen Sie sie über Nacht in einen Frischhaltebeutel oder geben Sie sie etwa 1 Stunde ins Tiefkühlfach; so lassen sie sich leichter teilen und füllen (siehe Seite 21 und 22).

All meine Tortenböden lassen sich auch gut einfrieren. So kann man die Arbeit auf mehrere Tage verteilen, falls man nicht genug Zeit hat, um die Torte an einem Tag fertigzustellen. Frieren Sie die Böden in separaten Gefrierbeuteln ein, da sie sonst aneinanderhaften und schwer wieder zu trennen sind.

SO STELLT MAN EINEN KRAGEN AUS BACKPAPIER HER

SIE BENÖTIGEN: Backpapier, Backform, Bleistift,
Schere, Butter oder Öl



Die Backform auf Backpapier setzen und mit einem Bleistift rundum markieren.



Innerhalb der aufgezeichneten Kreislinie ausschneiden.



Die für den Kragen benötigte Höhe abmessen. Einen Streifen zuschneiden, der etwas höher als die Form ist.



Eine der Längsseiten des Papierstreifens mit kleinen Einschnitten versehen.
Die Form mit Butter oder Öl einfetten.



Den Streifen mit den Einschnitten nach unten in die Form legen und das Papier an den Einschnittenden auf den Boden falten. Die Streifenenden sollten 3–4 cm überlappen (der Streifen muss also länger sein als der innere Umfang der Backform). Die Enden mit etwas Butter oder Öl festkleben.



Den Backpapierkreis auf den Formboden legen, sodass er gut abschließt. Darauf achten, dass der Kragen für den Ofen nicht zu hoch ist. Sonst passend zuschneiden.



SPRITZTECHNIKEN

Mit einem Spritzbeutel und verschiedenen Tüllen lassen sich viele hübsche Dekorationen herstellen. Wenn Sie die gesamte Torte aufwendig garnieren möchten, benötigen Sie allerdings recht viel Creme oder Schlagrahm (Sahne). Wer keine Lust hat, so viel Creme anzurühren, kann sich auch mit ein paar einzelnen Rosetten auf der Oberseite begnügen.

TÜLLEN

1. **STERNTÜLLE.** Vielseitige Tülle, die in vielen Größen und Varianten erhältlich ist. Mit der kleinen Stern-tülle hier auf dem Foto habe ich die Garnierung der Schokoladentorte mit Brombeercreme (Seite 62), die Orangentorte mit Dulce de leche (Seite 90) und die himmlische Zitronentorte (Seite 105) garniert.
2. **RUNDE TÜLLE.** Mit einer kleinen runden Tülle lassen sich kleine Details oder ein Perlenband rund um die Torte aufspritzen (siehe Erdbeertorte mit weißer Schokolade auf der Seite 109).
3. **GRASTÜLLE.** Damit kann man Torten lustig verzieren, zum Beispiel eine Kindertorte mit grünem Gras.
4. **BLATTTÜLLE.** Damit lassen sich Blätter spritzen.
5. **RÜSCHENTÜLLE.** Gut geeignet, um Rüschen und unterschiedliche Blütenformen herzustellen (siehe Pfirsichmoussetorte mit Vanille auf der Seite 116).

FEHLER KASCHIEREN

Mit etwas Creme oder einem dekorativen Detail lassen sich mögliche Fehler oder Unebenheiten gut kaschieren.





Torten

*Lesen Sie sich das Rezept erst einmal gründlich durch,
bevor Sie zur Tat schreiten, damit Sie gut vorbereitet sind!*



PAVLOVA

Eine herrlich locker-knusprige Baisertorte mit Schokolade, Schlagrahm, frischen Himbeeren und Pistazien – was könnte schöner sein? Und zudem ist sie auch noch sehr einfach zuzubereiten! Stellen Sie die fertige Torte vor dem Servieren möglichst ein paar Minuten in den Kühlschrank; so lässt sie sich anschließend leichter schneiden. Die Pavlova sollte immer am Tag der Zubereitung serviert werden.

ERGIBT 8-10 STÜCKE

SCHOKOLADENBAISER

50 g Zartbitterschokolade
(70 % Kakaoanteil)
6 große Eiweiße
240 g Zucker
3 EL ungesüßtes Kakaopulver
1 EL Speisestärke
1 TL Weißweinessig

FÜLLUNG

400 ml Rahm (Sahne)
50 g geschälte Pistazien
250 g Himbeeren

SCHOKOLADENBAISER

1. Die Schokolade in Stücke brechen und über einem Wasserbad (siehe Seite 10) oder in der Mikrowelle schmelzen. Abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
3. Auf ein Stück Backpapier drei Kreise von etwa 15 cm Durchmesser zeichnen, dabei einen möglichst großen Abstand zueinander und zum Rand lassen.
4. Die Eiweiße zu einem weichen Schaum aufschlagen. Nach und nach den Zucker hinzufügen und weiterschlagen, bis ein fester Eischnee entstanden ist. Der Eischnee sollte aus der umgedrehten Schüssel nicht herausfallen.
5. Kakao und Speisestärke zum Eischnee sieben. Den Essig hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Schließlich die abgekühlte geschmolzene Schokolade rasch darunterziehen.
6. Die Baisermasse in den vorgezeichneten Kreisen auf das Backpapier streichen; die Masse zerläuft beim Backen noch leicht. In der Mitte des Ofens einschieben und die Temperatur auf 120–125 Grad reduzieren.
7. Die Baiserböden 1–1¼ Stunden backen. Das Baiser sollte am Rand fest und knusprig, in der Mitte aber noch weich sein. Den Ofen ausschalten und die Böden in der Restwärme im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.

FÜLLUNG

1. Den Rahm luftig aufschlagen.
2. Die Pistazien hacken und unterrühren.

DIE TORTE ZUSAMMENSETZEN

1. Den ersten Baiserboden mit etwas Rahm bestreichen und mit ein paar Himbeeren belegen. Den zweiten Boden auflegen, wiederum mit Schlagrahm und Himbeeren belegen, schließlich den dritten Boden auflegen.
2. Die Pavlova mit Rahm, Himbeeren und gehackten Pistazien dekorieren. Vor dem Servieren kurz kühl stellen.

SCHOKOLADENTORTE MIT LAKRITZE

Einen so fluffigen Schokoladenboden haben Sie bestimmt noch nie gegessen! In die ungewöhnliche Kombination von Schokolade und Lakritze habe ich mich total verliebt. Die drei Teelöffel Lakritzpulver machen die Torte allerdings sehr lakritzig – für eine mildere Version die Menge einfach reduzieren.

ERGIBT 8–10 STÜCKE

SCHOKOLADENBODEN

3 große Eier
75 ml kochendes Wasser
80 g Zucker
2½ EL ungesüßtes Kakaopulver
100 g Weizenmehl
½ EL Speisestärke
¾ TL Natron
1 Prise Salz
50 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
1 TL Vanillezucker
3 EL Zucker für den Eischnee

SCHOKOLADEN-LAKRITZ-CREME

150 g Zartbitterschokolade
(70 % Kakaoanteil)
150 ml Rahm (Sahne)
2–3 TL Lakritzpulver
1½–2 EL heller Zuckerrübensirup
50 g Butter

KLASSISCHE VANILLEBUTTER-CREME

Die gesamte Menge benötigen Sie nur, wenn Sie die Torte mit aufgespritzten Rosen verzieren möchten. Andernfalls die Menge halbieren.

300 g zimmerwarme Butter
240–300 g Puderzucker
4–5 EL Rahm (Sahne)
3 TL Vanillezucker
türkise Pastenfarbe

DEKORATION

kleine weiße Zuckerperlen
(Nonpareilles)

SCHOKOLADENBODEN

1. Die Eier trennen, Eigelb und Eiweiß in separate Schüsseln geben, beim Eiweiß darauf achten, dass die Schüssel sauber und trocken ist.
2. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
3. Das Wasser zum Kochen bringen und leicht abkühlen lassen.
4. Die 80 g Zucker, Kakao, Mehl, Speisestärke, Natron und Salz in eine Schüssel sieben.
5. Öl, Eigelbe, Vanillezucker und Wasser verquirlen. Die trockenen Zutaten dazusieben und alles rasch zu einem Teig vermengen. Durch das zweifache Sieben der trockenen Zutaten soll möglichst viel Luft in den Teig gelangen.
6. Das Eiweiß zu einem weichen Schaum aufschlagen. Nach und nach jeweils einen Esslöffel Zucker hinzufügen und alles zu einem festen, steifen Eischnee schlagen. Die Masse sollte auch aus der umgedrehten Schüssel nicht herausfallen!
7. Nun behutsam etwa ein Viertel des Eischnees unter den Teig heben, um diesen etwas aufzulockern. Ein weiteres Viertel unterheben und schließlich den Rest. Nicht mehr als notwendig rühren, es dürfen allerdings keine weißen Eischneestreifen mehr sichtbar sein. Den Teig auf zwei gut eingefettete Formen von 15 cm Durchmesser verteilen.
8. Die Böden etwa 30 Minuten backen.
9. Die Formen aus dem Ofen nehmen und sofort umgekehrt auf ein Kuchengitter stellen. Andernfalls sinken die Böden in der Mitte ein. Auf dem Kuchengitter kann die Luft rund um die Formen gut zirkulieren.
10. Sobald die Formen abgekühlt sind, die Teigböden mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen. Die Formen umdrehen und behutsam schütteln, damit sich die Böden lösen.







Register

A

Ahornsirup 71
 Ahornsirupboden 71
 Ahornsirupcreme 71
Ahornsiruptorte 71-73
Apfel
 Apfelkompott 120
 Apfel-Zimt-Boden 120
Apfel-Zimt-Torte mit gebräunter Butter 120-123
Aufbewahrung 32
Ausstecher 10

B

Backform 9
Backpapier 9
 So stellt man einen Kragen aus Backpapier her 19
Baiserüberzug 42
Bananen 15
 -boden 95
 Bananen-Karamell-Torte 95-97
Bananen-Karamell-Torte 95-97
Beeren 15, siehe auch Brombeeren,
 Blaubeeren, Himbeeren und Erdbeeren
Biskuitboden 103
Blatttülle 27
Blaubeeren
 Blaubeerboden 99
 Blaubeerkonfitüre mit Vanille 58
 Blaubeertorte mit Zitronenbuttercreme 99-101
 Kardamomtorte mit Blaubeeren 58-61
Blaubeertorte mit Zitronenbuttercreme 99-101
Blumen
 aus Fondant oder Blütenpaste 138

 frische 31
Blütenpaste 16, 137, 138
Bourbon-Vanille 16
Brombeeren
 Brombeercreme 62
 Schokoladentorte mit 62-65
Butter 12
Buttercreme, siehe auch Creme
 Meringue-/Baiser 51, 116, 134
 Vanille- 46
 Zitronen- 99

C

Cheesecake
 Eistorte mit Mango und Passionsfrucht 131-133
 -Füllung 113, 128, 131
 Gefrorener Käsekuchen ohne Backen 128-129
 Red Velvet Cheesecake 113-115
Creme, siehe auch Buttercreme
 Ahornsirup- 71
 Baiser- 42
 Brombeer- 62
 Frischkäse- 106, 113
 gebräunte Butter- 120
 Joghurt- 58
 Karamell- 95
 Mascarpone- 54
 Mokka-Likör- 67
 Schokoladen-Espresso- 38
 weiße Schokoladen- 109

D

Dekoration 30-31
Doppelrahmfrischkäse, siehe auch Frischkäse
 -creme 106, 113
Drehteller 9
Dulce de leche 90

E

Eier 12
Eistorte mit Mango und Passionsfrucht 131-133
Eistorten
 Eistorte mit Mango und Passionsfrucht 131-133
 Gefrorene Tiramisu-Torte 125-127
 Gefrorener Käsekuchen ohne Backen 128-129
 Erdbeeren
 Erdbeerboden 109
 Erdbeerkompott 109
 Erdbeertorte mit weißer Schokolade 109-111
 Sommerliche Erdbeer-Limetten-Torte 103
Erdbeertorte mit weißer Schokolade 109-111
Espresso, siehe Kaffee

F

Farben 15
Farinzucker 13
Fehler kaschieren 27
Fett, siehe Butter und Öl
Fondant 16
 bedecken mit 24-25
 Rüschentorte 134-137
Form einbuttern und bemehlen 18
Frischkäse 13, siehe auch Doppelrahmfrischkäse
Früchte 15

G

Ganache
 weiße Schokoladen- 85
 Vollmilchschokoladen- 85, 125
 Zartbitterschokoladen- 54, 67, 85

Garprobe 10
Gebräunte Buttercreme 120
Gefrorene Tiramisu-Torte 125–127
**Gefrorener Käsekuchen
ohne Backen 128–129**
geschmolzene Schokolade 13
gesiebtes Mehl 13
Glasur, Schokoladen- 51
glatte Torte, für eine ebenmäßig 22
Glitzer, essbarer 15
Grastülle 27

H

Haselnüsse
Haselnuss-Schokoladen-
Boden 78
kandierte 78
Haushaltszucker 13
Himbeeren
Himbeer-Brownie-Boden 51
Himbeer-Brownie-Torte 51–53
Meringue-Buttercreme mit
Himbeeren 51
Pavlova 37
Himbeer-Brownie-Torte 51–53
Himmlische Zitronentorte 105
Holzspieße 10

I

Internethändler 10

J

Joghurtcreme 58

K

Käsekuchen ohne Backen,
gefrorener 128–129
Kaffee
Kaffeebuttercreme 67
Mokkatorte mit Walnüssen
67–69
Mokka-Walnuss-Boden 67
Schokoladen-Espresso-
Torte 38–41
-sirup 125

kandierte Haselnüsse 78
Kante, gleichmäßige, gerade 21
Karamell, siehe auch Dulce de leche
Bananen-Karamell-Torte 95
-creme 95
-sauce 95
Kardamomboden 58

Kardamomtorte mit Blaubeeren

58–61

Keksboden 125, 131
Kompott
Erdbeer- 109
Pflirsich- 116
Apfel- 120
Küchenmaschine 9

L

Lakritze 16
Schokoladentorte mit
Lakritze 46–49
Lemon Curd 105
Limette 15
sommerliche Erdbeer-
Limetten-Torte 103
Lime Curd 103

M

Macarons 85
Mandeln
enthäuten 86
Mango
Eistorte mit Mango und
Passionsfrucht 131–133
Marzipan 16, siehe auch Fondant
Mascarpone 13
-creme 54
-füllung 125
Mehl 13
mehrstöckige Torte 10, 134–137
herstellen 28–29
Meringue-Buttercreme 134
mit Himbeeren 51
mit Vanille 46
Messer 21
Milch 16

Mixer 9, siehe auch Standmixer,
Stabmixer

Mokkatorte mit Walnüssen 67–69

Mousse
Erdbeer- 109
Pflirsich- 116
Muscovado-Zucker 13

N

Nonpareilles (Zuckerperlen) 65
Nougat
-crème 78
Nuss-Nougat-Traum 78–83
-rahm 78
Nüsse 16, siehe auch Haselnüsse
und Mandeln 66–69
Nuss-Nougat-Traum 78–83
Nüsse rösten 16

O

Öl 12
Ofen 18
Orangen 15
-boden 90
Orangentorte mit Dulce
de leche 90–93
**Orangentorte mit Dulce
de leche 90–93**
Oreo-Kekse 75
Oreo-Boden 128
Oreo-Torte 75
Oreo-Vanille-Boden 75
Oreo-Torte 75–77

P

Passionsfrucht 131
Eistorte mit Mango und
Passionsfrucht 131–133
Pastenfarbe 15
Pavlova 37
Pflirsichkompott 116
Pflirsichmousse 116
**Pflirsichmousetorte
mit Vanille 116–119**

Puderfarbe 15
Puderzucker 13

Q

Quark 13

R

Rahm 16
 Zitronen-105
Red Velvet Cheesecake 113–115

Regenbogenorte 42–45

Rohlakritze 16
Rosen aufspritzen 48

Karottenboden 106

**Karotten-Kokos-Torte
deluxe 106–107**

Runde Tülle 27

Rüschen
 aus Fondant 134
 aufspritzen 119
 Rüschentorte 134–137
 Rüschentülle 27

Rüschentorte 134–137

S

Salmiak 16
saubere Hände 24
Schäden kaschieren 28
Schlagrahm, siehe Rahm
Schneebesen 9
Schokolade 13

 -Baiserboden 37
 -boden 38, 54, 75, 85, 134
 -Füllung für Macarons 85
 -Ganache 54, 67, 85, 125
 -Glasur 51

 Himbeer-Brownie 50–53
 schmelzen 13

 Schokoladen-Espresso-Creme 38

 Schokoladen-Lakritz-Boden 46

 Schokoladen-Lakritz-Creme 46

**Schokoladen-Espresso-
Torte 38–41**

Schokoladenterzett

mit Macarons 85–89

Schokoladentorte mit

Brombeercreme 62–65

Schokoladentorte mit Lakritze

 46–49

Schwarzwälder Kirschtorte 54–57

Sirup

 Kaffee- 125

 Vanille- 42

Sommerliche Erdbeer-

Limetten-Torte 103

Springform 9

Spritzbeutel 10

Spritztechnik 27, 48

 Rosen 48

 Rüschen 119

Stabmixer 9

Standmixer 9

Sterntülle 10, 27

Strohalm 10

Stützstäbe 10

T

Tahiti-Vanille 16

Tara-Funktion 9

Teig gerinnt 12

Teigspatel 9

Temperaturunterschiede 28, 32

Tiefkühlen 18, 32

Tiramisu-Torte, gefroren 125–127

Torte bedecken 22–25, 32

Torte aufschneiden 32

Torten füllen und bedecken 22–25

Tortenboden aus der Form lösen 18

Tortenböden

 Ahornsirupboden 71

 Apfel-Zimt-Boden 120

 aus Form lösen 18

 backen 18–19

 Bananenboden 95

 Biskuitboden 103

 Blaubeerboden 99

 Erdbeerboden 109

 Haselnuss-Schokoladen-
 Boden 78

 Himbeer-Brownie-Boden 51

 Kardamomboden 58

 Karottenboden 106

 Keksboden 125, 131

 Mokka-Walnuss-Boden 67

 Orangenboden 90

 Oreo-Boden 128

 Oreo-Vanille-Boden 75

 Regenbogenboden 42

 Roter Teigboden 113

 Schokoladenboden 38, 75, 85, 134

 Schokoladen-Lakritz-Boden 46

 sinkt ein 32

 Vanilleboden 116

 zerteilen 21

 Zitronenboden 105

Tortenglätter 9

Tortenscheibe 32

Tortenschneider 21

Tüllen 10, 27

U

Utensilien 8–11

V

Vanille 16

 -boden 116

 Meringue-Buttercreme mit 116

 Pflirsichmoussetorte mit 116–119

 -pulver 16

 -sirup 42

 -buttercreme, klassisch 46

 -zucker, hausgemacht 17

 -extrakt 16, 17

Vollmilchschokoladen-
ganache 85, 125

W

Walnüssen, Mokkatorte mit 67–69

Wasserbad 10

Weizenmehl, siehe Mehl

weiße Schokoladen

-creme 109

Erdbeertorte mit weißer Schokolade 109–111

-ganache 85

Winkelpalette 9

Z

Zartbitterganache 54, 67, 85

Zerkleinerer, siehe Standmixer

Zitronen 15

-boden 105

-buttercreme 99

Himmlische Zitrontorte 105

Lemon Curd 105

-rahm 105

Zitrusfrüchte 15, siehe auch

Orange, Zitrone und Limette

Zucker 13

-kristalle 72

Zuckerguss 28

Zuckerperlen 46, 48, 62, 65

Zutaten 12–17

