Traumtorte!

Sahnig, fruchtig, schokoladig: An den Feiertagen servieren wir gern ein großes, süßes Backwerk. Agnes Stockmann hat – mit freundlicher Unterstützung ihrer Familie – die folgenden vier Rezepte entwickelt und erprobt.

© top agrar

Agnes Stockmann

...kocht & backt seit 7 Jahren für top agrar. Die Ökotrophologin, Landwirtsfrau und Mutter von drei erwachsenen Kindern ist in Billerbeck bei Münster zuhause.

Birne-Zimt

Biskuit:
125 g Marzipanrohmasse
50 ml + 2 EL Wasser
5 Eier
40 g + 65 g Zucker
1 bis 2 TL Zimt
1 Prise Salz
125 g Mehl
30 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Zimt-Sahne-Füllung:
1 Dose Birnen (Williams Christ)
3 Blatt Gelatine
60 g Zucker
1 bis 2 TL Zimt
400 ml Sahne
1 bis 2 EL Kakao
3 bis 4 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Vanille-Sahne-Füllung:
3 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
400 ml Sahne
40 g Zucker
1 bis 2 EL Birnengeist

Zur Garnitur:
1 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker

Für den Biskuit eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Das Marzipan mit 50 ml Wasser klumpenfrei glatt rühren. Die Eier trennen.

Das Eigelb mit 2 EL Wasser, 40 g Zucker, dem Zimt und der Marzipanmasse dickschaumig aufschlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach 65 g Zucker zugeben. Anschließend vorsichtig mit der Eigelbmasse vermengen.

Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver sieben und unterheben. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen. Bei 180 °C etwa 35 Minuten backen und abkühlen lassen. Den Biskuitboden aus der Form lösen, mittig einmal durchschneiden und die untere Hälfte mit einem Tortenring umkleiden.

Für die Zimt-Sahne die Birnen auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. Den Zucker mit dem Zimt vermischen. Die Sahne steif schlagen, den Zimtzucker unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und bei geringer Temperatur auflösen. Einige EL der geschlagenen Sahne unter die leicht abgekühlte Gelatine rühren, alles zurück zur restlichen Sahne geben und zügig unterarbeiten. Die Zimt-Sahne in der Mitte kuppelförmig auf den Biskuitboden streichen und dick mit Kakao bestäuben. Jede Birnenhälfte mit etwas Preiselbeerkompott füllen und auf die Kakaoschicht legen. Leicht andrücken.

Für die Vanille-Sahne die Gelatine 5 bis 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote durchschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark steif schlagen, mit dem Birnengeist abschmecken.

Die Gelatine ausdrücken und bei geringer Temperatur auflösen. Etwas Sahne mit der leicht abgekühlten Gelatine verrühren, zur restlichen Sahne geben und zügig unterrühren.

Die Vanille-Sahne in den Tortenring über die Zimt-Sahne-Kuppel mit den Birnen geben und glatt streichen. Den zweiten Biskuitboden auflegen und vorsichtig andrücken. Die halbfertige Torte über Nacht kalt stellen.

Zur Garnitur die Gelatine für 5 bis 10 Minuten einweichen, ausdrücken und bei wenig Hitze auflösen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und mit der leicht abgekühlten Gelatine verrühren. Die Torte mit der Sahne-Creme glatt einstreichen und mit weihnachtlichen Motiven aus Gebäck oder Schokolade garnieren. Leicht mit Zimt überstäuben.

Fotos: Heil

So schmeckt der Advent: Birnen und Preiselbeeren umrahmen eine Kuppel aus Zimt-Sahne mit Kakao.

© top agrar

Kirsch-Marzipan

Biskuit:
2 Eier
2 EL Wasser
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
30 g Mehl
15 g Speisestärke
2 gestr. TL Kakao
¼ TL Backpulver
2 bis 3 EL rotes Gelee oder Marmelade

Mürbeteig:
60 g Butter
20 g Puderzucker
80 g Mehl
1 TL Kakao

Füllung:
1 Glas Sauerkirschen
2 gestr. EL Speisestärke
2 Blatt Gelatine
500 ml Sahne

Marzipandecke:
200 g Marzipan-rohmasse
20 bis 30 g Puderzucker
außerdem: Puderzucker zum Ausrollen

Zum Bestäuben:
2 EL Kakao

Für den Biskuit eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem Wasser, Zucker und Vanillezucker dickschaumig aufschlagen. Das Mehl, die Speisestärke, Kakao und Backpulver darübersieben und unterheben. Die Masse in die Form füllen, bei 180 °C ca. 30 Minuten backen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Für den Mürbeteig die Butter mit dem Puderzucker glatt rühren. Das Mehl und den Kakao unterkneten. Den Teig dünn ausrollen, auf einen mit Backpapier ausgelegten Springformboden geben, bei 190 °C ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen, mit Gelee bestreichen und den Biskuit auflegen.

Für die Füllung die Kirschen auf ein Sieb geben, den Saft auffangen. 2 EL davon abnehmen, die Stärke damit glatt rühren.

Fotos: Heil

Den Saft aufkochen und mit der Stärke andicken. Die Kirschen dazugeben, unterziehen und gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen.
Die Gelatine 5 bis 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei wenig Hitze auflösen. Die Sahne steif schlagen. 2 bis 3 EL Sahne mit der leicht abgekühlten Gelatine verrühren, zur restlichen Sahne geben und zügig glatt rühren. Die Sahne kuppelartig auf den ausgekühlten Kirschen verteilen.

Für die Marzipan-Decke das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten. Auf einer Schicht Puderzucker kreisrund (26 bis 28 cm groß) ausrollen. Mittels Tortenpappe auf die Sahnekuppel gleiten lassen und dick mit Kakao bestäuben.

Tipp: Anstelle von Gelatine zwei Tütchen Sahnesteif verwenden.

© top agrar

Blaubeer- Traum

Biskuit:
80 g Schokolade
(edelbitter, 60 % Kakao)
5 Eier, 2 EL Wasser
130 g Zucker
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz
120 g Mehl
30 g Speisestärke

Füllung:
10 Blatt Gelatine
600 + 125 g TK-Blaubeeren
8 EL Wasser, 100 g Zucker
3 EL Zitronensaft
5 cl Creme de Cassis
(Likör aus schwarzen Johannisbeeren)
1 bis 2 EL Himbeergeist
600 ml Sahne

Zur Garnitur:
weiße Schokolade

© top agrar

Für den Biskuit eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Schokolade fein hacken oder reiben. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Wasser schaumig aufschlagen, dabei etwa zwei Drittel des Zuckers langsam einrieseln lassen.

So lange rühren, bis eine dickschaumige Masse entstanden ist und sich der Zucker gelöst hat.

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft und Salz zu steifem Schnee aufschlagen. Langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen bis sich der Zucker gelöst hat. Den Eischnee auf den Eigelbschaum gleiten lassen, Mehl und Speisestärke darübersieben. Die geriebene Schokolade dazugeben, alles locker miteinander vermengen. Den Teig in die Springform geben und im Backofen 30 bis 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Den Boden mit einem langen Messer oder Zwirn zweimal durchschneiden.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen. 125 g Blaubeeren zur Seite stellen. 600 g Beeren mit dem Wasser, dem Zucker und Zitronensaft erhitzen, anschließend fein pürieren. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Beerenmasse auflösen. Leicht abkühlen lassen. Den Likör und Himbeergeist einrühren, die Masse 30 bis 45 Minuten kalt stellen und leicht gelieren lassen. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Etwa zwei Drittel der Fruchtcreme zwischen die beiden Biskuitböden füllen und jeweils mit einigen der zurückbehaltenen, ganzen Blaubeeren bestreuen. Die Torte mit der restlichen Creme rundherum wellenartig bestreichen. Mit der Schokolade garnieren.

Tipp: Verwenden Sie Johannisbeernektar statt Likör und Himbeergeist.

Himbeer-Sacher

Tipp: Die Sacher-Torte schmeckt am besten, wenn sie 12 bis 24 Stunden durchgezogen ist. Für ein intensives Fruchtaroma Marmelade statt Gelee verwenden.

Schoko-Biskuit:
200 g Schokolade
(Zartbitter, 50 % Kakao)
8 Eier, 1 Prise Salz
80 + 100 g Puderzucker
200 g Butter, 150 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
4 TL Kakao

Füllung:
40 ml Wasser
40 g Zucker
50 ml Himbeergeist
200 g Himbeer-Gelee

Schoko-Guss:
120 ml Sahne
40 g Butter
40 g Honig
150 g Kuvertüre
(Zartbitter, 50 % Kakao)

Für den Biskuit den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Das Eiklar mit dem Salz steif schlagen, dabei nach und nach 80 g Puderzucker zugeben.

Die Butter mit 100 g Puderzucker und dem Eigelb schaumig schlagen. Das Mehl, die Speisestärke, Backpulver und Kakao darübersieben, zusammen mit der handwarmen, flüssigen Schokolade unterrühren. Ein Drittel des Eischnees unterrühren, den Rest zugeben, locker unterheben.

Den Teig in die Form füllen und bei 180 °C ca. 50 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und mit der Unterseite nach oben auskühlen lassen.

Für die Füllung das Wasser mit dem Zucker aufkochen, abkühlen lassen und den Himbeergeist einrühren. Den erkalteten Boden einmal waagerecht durchschneiden. Beide Teile je von oben und unten mit dem Himbeer-Sud tränken. Das Gelee glatt rühren. Die beiden Bodenhälften mit der Hälfte des Gelees wieder so zusammensetzen, dass die Unterseite oben liegt.

Das restliche Gelee erhitzen und die Torte damit rundherum gleichmäßig bestreichen.

Für den Schoko-Guss die Sahne mit der Butter und dem Honig aufkochen. Die Kuvertüre hacken und in der heißen Sahne auflösen. Glatt rühren und auf die Torten-Oberseite und die Ränder streichen. Bis zum Servieren kalt stellen.

© top agrar