

CHRISTINA RICHON

Tortenglück



004 SERVICE

- 005 *Zubehör für Tortenbäcker*
- 006 *Tortenbacken Schritt für Schritt*
- 008 *Teig – Grundrezepte*
- 012 *Gewusst wie – Zuckerbäckerei leicht gemacht*
- 014 *Füllungen – Grundrezepte*
- 017 *Praktische Helfer für den letzten Schliff*
- 122 *Register*
- 125 *Umrechnungstabelle für Backformen*
- 125 *Temperatureinstellung bei Gasherden*
- 128 *Impressum*



018 **DIE UNKOMPLIZIERTEN – KINDERLEICHTER TORTENSPASS**

Originell und einfach. Da gönnt man sich doch gerne ein Stück, vor allem wenn der Tortentraum so problemlos realisierbar ist. In diesem Kapitel finden Sie unkomplizierte Torten, die genauso schnell gegessen wie gemacht sind. Auch ungeübte Tortenbäcker können sich getrost an die Rezepte heranwagen und ihre Gäste mit den selbst gebackenen Torten beeindrucken.

040 **DIE FRUCHTIGEN – BUNT, LECKER, UNWIDERSTELICH**

Superfruchtige Tortenschönheiten im Farbspiel der Jahreszeiten. Jede Saison hat ihre reifen Schätze und lädt zum einfachen Backgenuss ein. Mit frischen Früchten in Rot, Blau, Orange, Grün steht einem optisch großen Auftritt nichts mehr im Weg. Hier finden Sie bunte Ideen für Ihre Kaffeetafel voller Sonnenschein und Sommeraroma.

070 **DIE KLASSIKER & DAUERBRENNER – SÜSSE VERSUCHUNG SCHICHT FÜR SCHICHT**

Unvergleichlich die sahnig-fruchtige Schwarzwälder Kirschtorte oder der Traum für Schokoladenfans: die Schokosahne mit feiner Schokolade im Biskuit und in der Füllung. Für diesen Genuss müssen Sie schon ein bisschen Zeit investieren – aber es lohnt sich auf jeden Fall, denn das Ergebnis begeistert alle und krönt Sie zum Torten-Künstler!

092 **EDEL UND EXTRAVAGANT – AUSGEFALLENE SCHMUCKSTÜCKE MIT FEINEN AROMEN**

Hier duftet es nach Rosen, Orangenblüten, Tonkabohnen, Koriander, Anis... Für den besonderen Anlass legt man sich gerne etwas ins Zeug. Aber keine Angst: die kleinen Kunstwerke sind leicht nachzumachen. Diese Torten-Beauties sehen einfach hinreißend aus und ihre Aromen betören die Sinne.





Mürbeteigboden

knusprig und buttrig

Für 1 Springform von 24–26 cm Ø **250 g Mehl**, **50 g Zucker**, **1 Prise Salz** und die **abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone** in eine Schüssel geben. **125 g kalte Butter klein würfeln** und mit **1 Ei** dazugeben. Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt ca. 1 Std. kalt stellen. Den Backofen auf **200°** vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen, der etwas größer als der Formdurchmesser ist. Teigkreis in die Form legen, einen Rand von ca. 3 cm Höhe formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, im heißen Ofen (Mitte, Umluft **180°**) in ca. 20 Min. goldgelb backen, herausnehmen, in der Form auskühlen lassen. Mithilfe eines Tortenhebers auf eine Platte legen.



Streuselboden

fix zerkrümelt

Für 1 Springform von 24–26 cm Ø den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf **200°** vorheizen. **1 Bio-Zitrone** heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. **130 g kalte Butter** in kleine Würfel schneiden. **200 g Mehl**, **65 g Puderzucker**, **1 Prise Salz** und die Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Die Butter rasch unterkneten und den Teig mit den Fingerspitzen zu kleinen Streuseln zerkrümeln. Die Streusel auf dem Formboden verteilen, leicht andrücken. Den Streuselboden im heißen Ofen (Mitte, Umluft **180°**) in ca. 18 Min. goldgelb backen, dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Mithilfe eines Tortenhebers auf eine Platte legen.



Krümelboden

einfach und wandelbar

Für 1 Torte von 24–26 cm Ø 125 g **Butter** in einem kleinen Topf schmelzen. 150 g **Löffelbiskuits** in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Löffelbiskuits mit einem Teigroller zerdrücken. Die Brösel mit der Butter verkneten. Einen Tortenring auf den gewünschten Durchmesser einstellen und auf eine Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse fest in den Ring hineindrücken. Der Krümelboden kann zusätzlich mit der abgeriebenen Schale von 1 **Bio-Zitrone**, -**Limette** oder -**Orange** oder mit 1 Msp. **Zimtpulver** verfeinert werden. Für dieses Rezept eignen sich alle trockenen Kekssorten, wie **Butter-**, **Vollkorn-**, **Schokoladenkekse**, **Löffelbiskuits**, **Zwieback**, **Amarettini** und **Cantuccini**.



Rührteigböden

die Hochstapler unter den Tortenböden

Für 1 Springform von 24–26 cm Ø den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. 250 g **weiche Butter** mit 250 g **Zucker** mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Das Mark von 1 **Vanilleschote** (s. S. 102, Bild 1) und 1 **Prise Salz** zur Buttermasse geben. 4 **Eier** nach und nach unterrühren. 250 g **Mehl** mit 1 TL **Backpulver** darüber sieben und zügig unterarbeiten. Dann ca. 2 1/2 EL Teig auf den Formboden streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 10–12 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, das Papier abziehen und dieses erneut in die Form einspannen. Diesen Vorgang fünfmal wiederholen, sodass sechs Böden entstehen. Böden auskühlen lassen.



Karamellperlen-Torte

schnelle Knuspertorte mit Apfelfüllung | Zubereitung: ca. 30 Min. | Backen: ca. 40 Min.

Für 1 Springform von 26 cm Ø
(16 Stücke)

Für den Teig:

300 g Mehl
2 TL Backpulver
180 g Zucker
100 g kalte Butter
1 Ei (Größe M)

Für die Füllung:

800 g säuerliche Äpfel
(z. B. Boskop)
1/2 TL Zimtpulver
1 Päckchen Vanillezucker

Für die Garnitur:

2 EL Hagelzucker
250 g Sahne
125 g Schmand

- 1 Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig Mehl, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Ei dazugeben. Mit den Fingerspitzen alle Zutaten zerkrümeln (s. S. 110, Bild 2), bis kleine Streusel entstehen. Zwei Drittel der Streusel als Boden in die Form drücken.
- 2 Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln und ohne Kerngehäuse klein würfeln. Apfelwürfel auf dem Boden verteilen und mit Zimtpulver und Vanillezucker bestreuen. Die restlichen Streusel auf die Äpfel streuen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 40 Min. goldgelb backen. Dann herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf ein Kuchengitter legen.
- 3 Den Backofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen. Für die Karamellperlen den Hagelzucker auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, sodass sich die Zuckerkristalle nicht berühren. Diese im heißen Ofen (oben) in 2–3 Min. karamellisieren lassen. Achtung: Dies geht sehr schnell, bitte dabeibleiben! Dann die Karamellperlen sofort aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.
- 4 Sahne steif schlagen und den Schmand unterheben. Die Apfeltorte auf eine Platte legen und die Creme darauf verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Karamellperlen auf die Sahnehaube streuen.

Clever dekorieren

Besonders hübsch: Setzen Sie zusätzlich ein paar **Babyäpfel** (aus der Dose) auf die Creme. Diese Dekofrüchte finden Sie in jedem gut sortierten Supermarkt.

Clever variieren

Je nach Saison können Sie die Äpfel durch die gleiche Menge **Aprikosen, Mirabellen, Zwetschgen, Kirschen, Brombeeren, ...** ersetzen.



Trikolore-Torte

Drei-in-eins-Torte | Zubereitung: ca. 55 Min. | Backen: ca. 50 Min.

Für 1 quadratische Springform von 23 x 23 cm oder 1 runde Springform von 26 cm Ø (16 Stücke)

Für den Teig:

100 g Zartbitterschokolade
(70% Kakaogehalt)
110 g weiche Butter
130 g Zucker | Salz
3 Eier (Größe M)
100 g Mehl
2 TL Backpulver
40 g Kakaopulver
2 EL Milch

Für die Quarkmasse:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker | Salz
500 g Magerquark
200 g Sahne
70 g Sonnenblumenöl
30 g Speisestärke
1 Bio-Zitrone
1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

320 g Himbeeren
250 g Sahne
60 g Puderzucker
1 Päckchen Sahnesteif

- 1 Den Boden der Form mit zwei Lagen Backpapier auslegen, damit der Brownie-Teig nicht zu viel Hitze bekommt. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Schokolade fein reiben. Die Butter mit Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Schokolade dazugeben. Das Mehl mit Backpulver und Kakao über die Masse sieben und rasch unterrühren. Dann die Milch untermengen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
- 2 Für die Quarkmasse die Eier trennen. Eiweiße mit Zucker und 1 Prise Salz nur cremig schlagen, nicht steif, sonst fällt die Torte nach dem Backen zusammen. Eigelbe mit Quark, Sahne und Öl verrühren. Die Stärke darübersieben und unterrühren. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit einem Messer herauskratzen (s. S. 102, Bild 1) und mit der Zitronenschale zur Quarkmasse geben. Eischnee mit einem Spatel unter die Quarkmasse heben. Diese auf den Brownie-Teig streichen.
- 3 Die Torte im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen. Noch ca. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, herausnehmen. Die Torte vollständig in der Form auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf eine Tortenplatte legen. Von den Himbeeren 200 g für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Himbeeren und Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Puderzucker und Sahnesteif dazugeben und die Masse steif schlagen. Himbeersahne auf die ausgekühlte Torte streichen und diese mit den beiseitegelagerten Deko-Himbeeren verzieren.



Schwarzwälder Kirschtorte

der deutsche Klassiker | *Zubereitung: ca. 1 Std.* | *Backen: ca. 35 Min.* | *Kühlen: mind. 1 Std.*

Für 1 Springform von 24 cm Ø
(12 Stücke)

Für den Teig:

1 Grundrezept Schokoladen-
biskuit (Rezept s. S. 9)

Zum Tränken:

4 EL Kirschwasser
(nach Belieben)

Für die Füllung und die Garnitur:

1 Glas Sauerkirschen
(175 g Abtropfgewicht)

1 Päckchen Vanille-
puddingpulver

750 g Sahne

3 Päckchen Sahnesteif

2 EL Puderzucker

40 g Schokoladenraspel

12 Belegkirschen

- 1 Den Schokoladenbiskuit wie im Grundrezept auf Seite 9 beschrieben backen und auskühlen lassen.
- 2 Den Biskuit zweimal quer durchschneiden (s. S. 82, Bild 1). Die Böden nach Belieben mit Kirschwasser beträufeln. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.
- 3 Für die Füllung die Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 3 EL Saft mit dem Puddingpulver verrühren. Restlichen Kirschsafte in einem Topf erhitzen, das angerührte Puddingpulver unterrühren und aufkochen. Die Kirschen untermengen. Die Kirschgrütze abkühlen lassen und anschließend auf den unteren Boden streichen.
- 4 Die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und vierteln. Ein Viertel auf die Kirschen streichen. Zweiten Boden auflegen. Ein weiteres Sahneviertel darauf verteilen. Letzten Boden auflegen. Die Torte mindestens 1 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den Tortenring entfernen, die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen, dabei etwas Sahne übrig lassen. Die Torte mit Schokoraspeeln bestreuen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und zwölf Tupfen auf die Torte spritzen. Auf jeden Tupfen 1 Belegkirsche setzen.

Clever dekorieren

Schokoraspel können Sie auch selbst herstellen. Dafür mit einem Sparschäler, wie auf Seite 36 in Bild 3 abgebildet, Locken von einem Block Schokolade schälen.



Limoncello-Torte

Dialog von zitroniger Frische und herber Schokolade

Zubereitung: ca. 1 Std. 10 Min. | Backen: ca. 1 Std. 10 Min. | Kühlen: mind. 4 Std.

Für 1 Springform von 26 cm Ø
(16 Stücke)

Für den Teig:

1 Grundrezept Rührteigböden
(Rezept s. S. 11)

Zum Tränken:

5 EL Limoncello
(ital. Zitronenlikör)

Für den Guss:

100 g Zartbitterkuvertüre
1 EL neutrales Öl

Für die Buttercreme:

4–6 Bio-Zitronen
375 g weiche Butter
270 g Puderzucker
3 Eigelb (Größe M)

Für die Zitronenchips:

1 große Bio-Zitrone
150 g Zucker

Besonders clever!

Am besten schmeckt die Torte am nächsten Tag, so können sich die Zitrusaromen schön verbinden.

- 1 Den Rührteig wie im Grundrezept auf Seite 11 beschrieben zubereiten und verbacken. Die Böden mit Limoncello tränken. Für den Guss die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen (s. S. 56, Bild 1) und mit dem Öl mischen. Einen Boden damit üppig bestreichen – dieser wird später der Tortendeckel – etwas abkühlen lassen.
- 2 Inzwischen für die Creme die größte Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Alle Früchte auspressen und knapp 225 ml Saft abmessen. Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren. Zunächst Eigelbe und Zitronenschale, dann löffelweise den Zitronensaft unterrühren.
- 3 Den ersten Teigboden auf eine Tortenplatte legen und dünn mit Buttercreme bestreichen, zweiten Boden daraufsetzen und ebenfalls bestreichen. Diesen Vorgang wiederholen, bis fünf Böden bestrichen sind, dabei ein Drittel der Creme übrig lassen. Den Schokoladenboden auflegen. Den Tortenrand mit der restlichen Creme einstreichen. Die Torte mindestens 4 Std. kalt stellen.
- 4 Für die Zitronenchips den Backofen auf 150° vorheizen. Die Zitrone waschen, trocken reiben und am besten mit einer Aufschnittmaschine in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. 100 ml Wasser mit dem Zucker in einer Pfanne aufkochen. Zitronenscheiben portionsweise unter Wenden darin je ca. 3 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, im heißen Ofen (Mitte, Umluft 130°) ca. 20 Min. trocknen lassen. Dann auf einem Gitter auskühlen lassen. Einige Zitronenchips an den Tortenrand setzen und etwas andrücken. Die restlichen Zitronenchips auf die Tortenmitte legen.

S

Sachertorte 87

Sahne

Ananas-Koriander-Torte 117
 Beeren-Minze-Torte 49
 Blutorangen-Torte mit Granola 35
 Brombeer-Mohn-Torte 65
 Cassata-Torte 105
 Crêpes-Torte mit Pfirsichragout 107
 Französische Walnusstorte 95
 Friesentorte 81
 Heidelbeerherz 61
 Himbeer-Pastis-Torte 33
 Johannisbeer-Torte mit Ingwerbaiser 45
 Käsesahne-Torte 85
 Kaffee-Sambuca-Torte 101
 Karamellperlen-Torte 29
 Lebkuchen-Torte 27
 Limetten-Kokos-Torte 109
 Passionsfrucht-Torte 57
 Preiselbeerschaumtorte 23
 Rhabarber-Aperol-Torte 111
 Rhabarber-Kokos-Torte 59
 Rosen-Litschi-Torte 99
 Sauerkirsch-Pistazien-Torte 43
 Schokosahne 91
 Schwarzwälder Kirschtorte 75
 Sizilianische Mandeltorte 119
 Spanische Orangentorte 51
 St.-Tropez-Torte 115
 Tiramisu-Torte 77
 Trauben-Grappa-Torte 63
 Trikolore-Torte 55
 Tutti-Frutti-Torte 103
 Walnuss-Erdbeer-Torte 53
 Zitronen-Granatapfel-Torte 39
 Sahne (Basiswissen) 12

Sambuca: Kaffee-Sambuca-Torte 101
Sanbitter: Clementinen-Sanbitter-Torte 47
 Sauerkirsch-Pistazien-Torte 43

Schmand
 Himbeer-Pastis-Torte 33
 Karamellperlen-Torte 29

Schneebeesen (Produktinfo) 5

Schokolade

Cassata-Torte 105
 Donauwellen-Torte 79
 Französische Walnusstorte 95
 Kaffee-Sambuca-Torte 101
 Limoncello-Torte 97
 Passionsfrucht-Torte 57
 Preiselbeerschaumtorte 23
 Rumbombe 83
 Sachertorte 87
 Sauerkirsch-Pistazien-Torte 43
 Schokosahne 91
 Trikolore-Torte 55
 Weiße-Schokoladen-Cranberry-Torte 37

Schokoladenbiskuit (Grundrezept)
 Schokoladenbiskuit (Grundrezept) 9
 Schwarzwälder Kirschtorte 75

Schokodeko (Basiswissen) 12
 Schokosahne 91
 Schüsseln (Produktinfo) 5
 Schwarzwälder Kirschtorte 75
 Sizilianische Mandeltorte 119
 Spanische Orangentorte 51

Spekulatius-Kekse:
 Lebkuchen-Torte 27

Springformen (Produktinfo) 5
 Spritzbeutel (Produktinfo) 17

Streuselboden (Grundrezept)
 Brombeer-Mohn-Torte 65
 Streuselboden (Grundrezept) 10
 Stäbchenprobe (Basiswissen) 6
 St.-Tropez-Torte 115

T

Teigspatel (Produktinfo) 5
 Tiramisu-Torte 77
 Torten aufbewahren (Basiswissen) 12
 Torten backen (Basiswissen) 6
 Tortenbodenschneider (Produktinfo) 17
 Tortenböden vorbacken (Basiswissen) 12

Torten einfrieren (Basiswissen) 12

Tortenneber (Produktinfo) 17

Tortenkamm (Produktinfo) 17

Tortenring (Produktinfo) 17

Trauben-Grappa-Torte 63

Trikolore-Torte 55

Trockenfrüchte

Cassata-Torte 105
 Exotische Mango-Torte 67
 Tutti-Frutti-Torte 103

V

Vanille-Buttercreme (Grundrezept)

Cashew-Baiser-Torte mit Kumquats 113
 Exotische Mango-Torte 67
 Rumbombe 83
 Vanille-Buttercreme (Grundrezept) 14

W

Walnüsse

Französische Walnusstorte 95
 Friesentorte 81
 Walnuss-Erdbeer-Torte 53

Wein: Crêpes-Torte mit Pfirsichragout 107

Weiße-Schokoladen-Cranberry-Torte 37

Z

Zestenreißer (Produktinfo) 17

Zitronen

Cassata-Torte 105
 Crêpes-Torte mit Pfirsichragout 107
 Fruchtige Haselnusstorte 21
 Heidelbeerherz 61
 Käsesahne-Torte 85
 Lebkuchen-Torte 27
 Limoncello-Torte 97
 Zitronenchips 97
 Zitronen-Granatapfel-Torte 39
 Zuger Kirschtorte 89

Zwetschgen: Friesentorte 81

Umrechnungstabelle für Backformen

		Backformgröße, wie im Rezept angegeben									
		18	20	22	24	26	28	30	32	42 x 35	45 x 37
Backformgröße, die Sie verwenden möchten	18	1	0,81	0,67	0,56	0,48	0,41	0,36	0,32	0,17	0,15
	20	1,23	1	0,83	0,7	0,6	0,51	0,44	0,39	0,21	0,19
	22	1,49	1,21	1	0,84	0,72	0,62	0,54	0,47	0,26	0,23
	24	1,77	1,44	1,19	1	0,85	0,73	0,64	0,56	0,31	0,27
	26	2,08	1,69	1,39	1,17	1	0,86	0,75	0,66	0,36	0,32
	28	2,41	1,96	1,62	1,36	1,16	1	0,87	0,77	0,42	0,37
	30	2,77	2,25	1,86	1,56	1,33	1,15	1	0,88	0,48	0,42
	32	3,15	2,56	2,12	1,78	1,52	1,31	1,14	1	0,55	0,48
	42 x 35	5,76	4,68	3,87	3,25	2,77	2,38	2,08	1,83	1	0,88
	45 x 37	6,53	5,3	4,38	3,68	3,13	2,7	2,36	2,07	1,13	1

Beispiel: Sie haben eine Backform mit 18 cm Ø, aber im Rezept ist eine Form mit 26 cm Ø angegeben. Jede einzelne Backzutat muss mit 0,48 multipliziert werden. Anstatt z. B. 500 g Mehl müssen Sie nur 240 g nehmen.

Temperatureinstellung bei Gasherden

Die Temperaturangaben bei Gasherden variieren von Hersteller zu Hersteller. Welche Stufe Ihres Herdes der jeweils angegebenen Temperatur entspricht, entnehmen Sie bitte der Gebrauchsanweisung. Bei Elektroherden können die Backzeiten je nach Herd variieren. Bei Kuchen und Torten empfiehlt sich daher immer die Stäbchenprobe (s. S. 6, Garprobe).

Tortenglück



Ein Stück vom Glück und jeder kann etwas davon haben! Ob mit einer Karamellperlen-Torte, spanischen Orangentorte, Beeren-Minze-Torte oder einer klassischen Sachertorte – beglücken und beeindrucken Sie Ihre Gäste mit selbst gemachten Tortenträumen! Rund 50 einfache, aber originelle Tortenrezepte lassen jede Hobbybäckerin glänzen!

Einfach clever können Sie aus Teig- und Creme-Grundrezepten schnell & unkompliziert Ihren eigenen Tortentraum kreieren. Tipps & Tricks sowie eine Umrechnungstabelle zu unterschiedlich großen Backformen helfen dabei.

GU

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-2012-0



9 783833 820120

€ 9,99 [D]
€ 10,30 [A]

www.gu.de