

DR. OETKER

COCKTAIL TORTEN

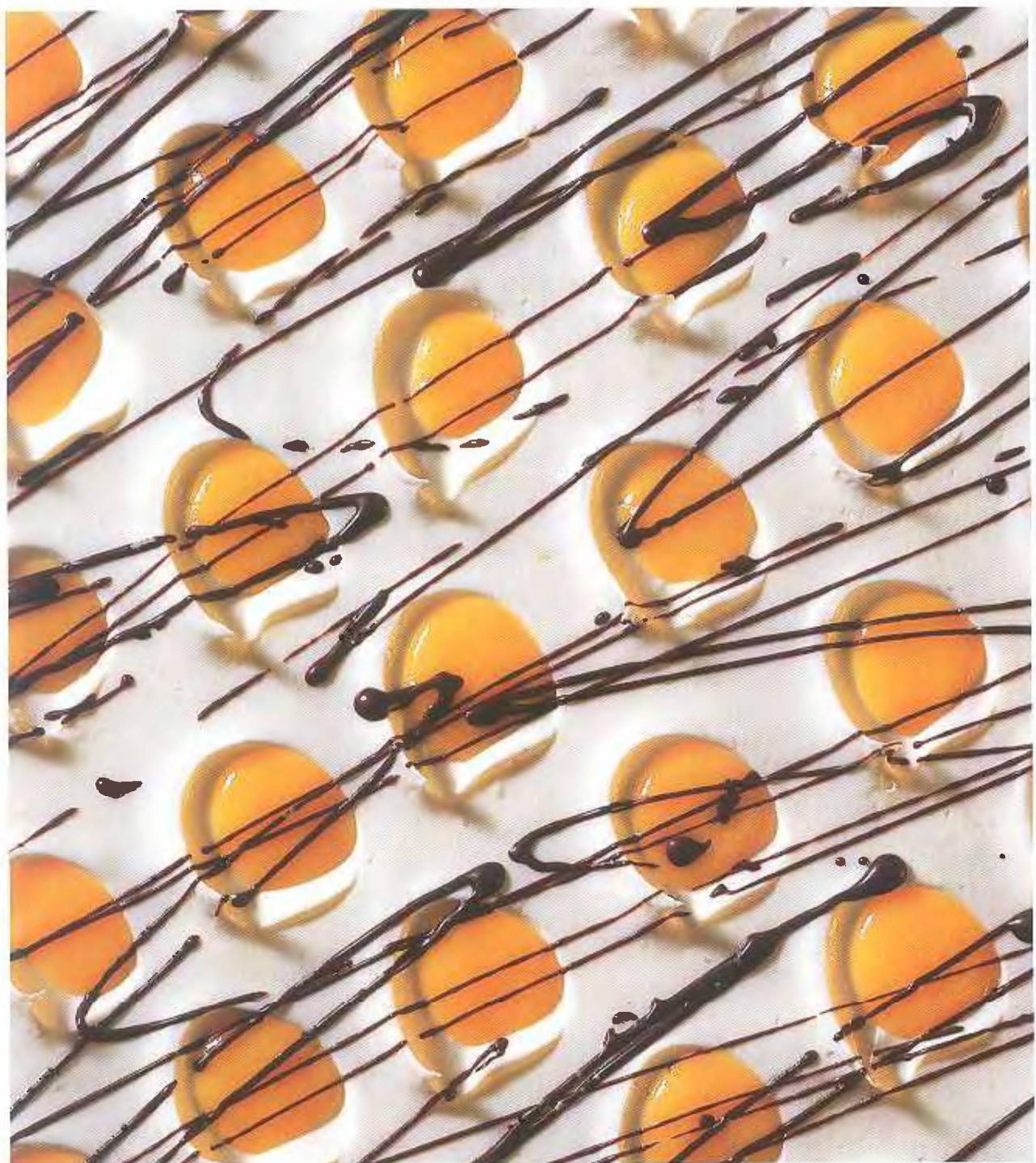
TEQUILA-SUNRISE-TORTE
SNOWBALL-TORTE, GRASSHOPPER-TORTE...

DR. OETKER

COCKTAIL TORTEN

TEQUILA-SUNRISE-TORTE,
SNOWBALL-TORTE, GRASSHOPPER-TORTE...

Dr. Oetker Verlag



Vorwort

Alle Fans der Modetorten-Reihe erwarten hier etwas ganz besonders: Cocktailltorten – das sind Torten, die die Zutaten von bekannten Cocktails enthalten. Wer kennt denn nicht Piña Colada, Caipirinha, Tequila Sunrise oder Swimming Pool? Mit diesen Torten und Kuchen versetzen Sie alle ins Staunen, denn sie schmecken köstlich, sind einfach zuzubereiten und immer ein überraschendes Mitbringsel für jeden Cocktail-Liebhaber. Für Hobbybäcker, die lieber auf den Alkohol verzichten möchten, die tollen Torten aber trotzdem zubereiten wollen, gibt es auch ein alkoholfreies Zubereitungsmöglichkeit. So kommen alle auf Ihre Kosten und können Torten und Kuchen wie Batida-Kirsch-Torte, Strawberry-Daiquiri-Torte, Wodka-Lemon-Kuchen, Snowball-Kuppel oder Cuba-Libre-Torte schlemmen. Natürlich sind alle Rezepte von Dr. Oetker entwickelt, ausprobiert und gut beschrieben, so dass sie garantiert gelingen.

Abkürzungen

El.	= Esslöffel
TL.	= Teelöffel
Msp.	= Messerspitze
Pck.	= Packung/Päckchen
g	= Gramm
kg	= Kilogramm
ml	= Milliliter
l	= Liter
evtl.	= eventuell
geh.	= gehäuft
gestr.	= gestrichen
TK	= Tiefkühlprodukt
°C	= Grad Celsius
Ø	= Durchmesser
E	= Eiweiß
F	= Fett
Kh	= Kohlenhydrate
kal	= Kilokalorien
kJ	= Kilojoule

Hinweise zu den Rezepten

Lesen Sie bitte vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkaufen – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge dann klarer. Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung des Backofens über- oder unterschritten werden können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanweisung des Herstellers und machen Sie gegen Ende der Backzeit eine Garprobe.

Zubereitungszeiten

Die Zubereitungszeit beinhaltet nur die Zeit für die eigentliche Zubereitung, die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen. Längere Wartezeiten wie z. B. Kühlzeiten sind nicht mit einbezogen.

Tequila-Sunrise-Torte

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:

**E: 74 g, F: 277 g, Kh: 406 g,
kl: 19844, kcal: 4742**

Für den Boden:

- **125 g Orangenplätzchen (z. B. Azora)**
- **50 g abgezogene, gehählene Mandeln**
- **125 g Butter**

Für die Creme:

- **8 Blatt weiße Gelatine**
- **500 g Orangenjoghurt**
- **75 ml Tequila**
- **125 g Zucker**
- **400 ml Schlagsahne**
- **1 Granatapfel**

Für den Spiegel:

- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **100 ml Grenadinesirup**
- **150 ml Orangensaft**
- **1 EL Tequila**

Zum Garnieren:

- **einige Orangenscheiben ohne Schale**

1 Für den Boden Orangenplätzchen in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Plätzchen mit einer Teigrolle zerdrücken. Die Brösel in eine Schüssel geben und Mandeln hinzufügen.

2 Butter zerlassen, zu den Plätzchen-Mandel-Bröseln geben und gut verrühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden mit Backpapier belegt) verteilen und mit Hilfe eines Löffels gut andrücken.

3 Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Tequila und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren.

4 Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Granatapfel vierteln, Kerne vorsichtig herauslösen (Trennhäute entfernen), einige zum Garnieren beiseitstellen und die restlichen Kerne unter die Joghurtmasse heben. Die Creme auf den Boden streichen und die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

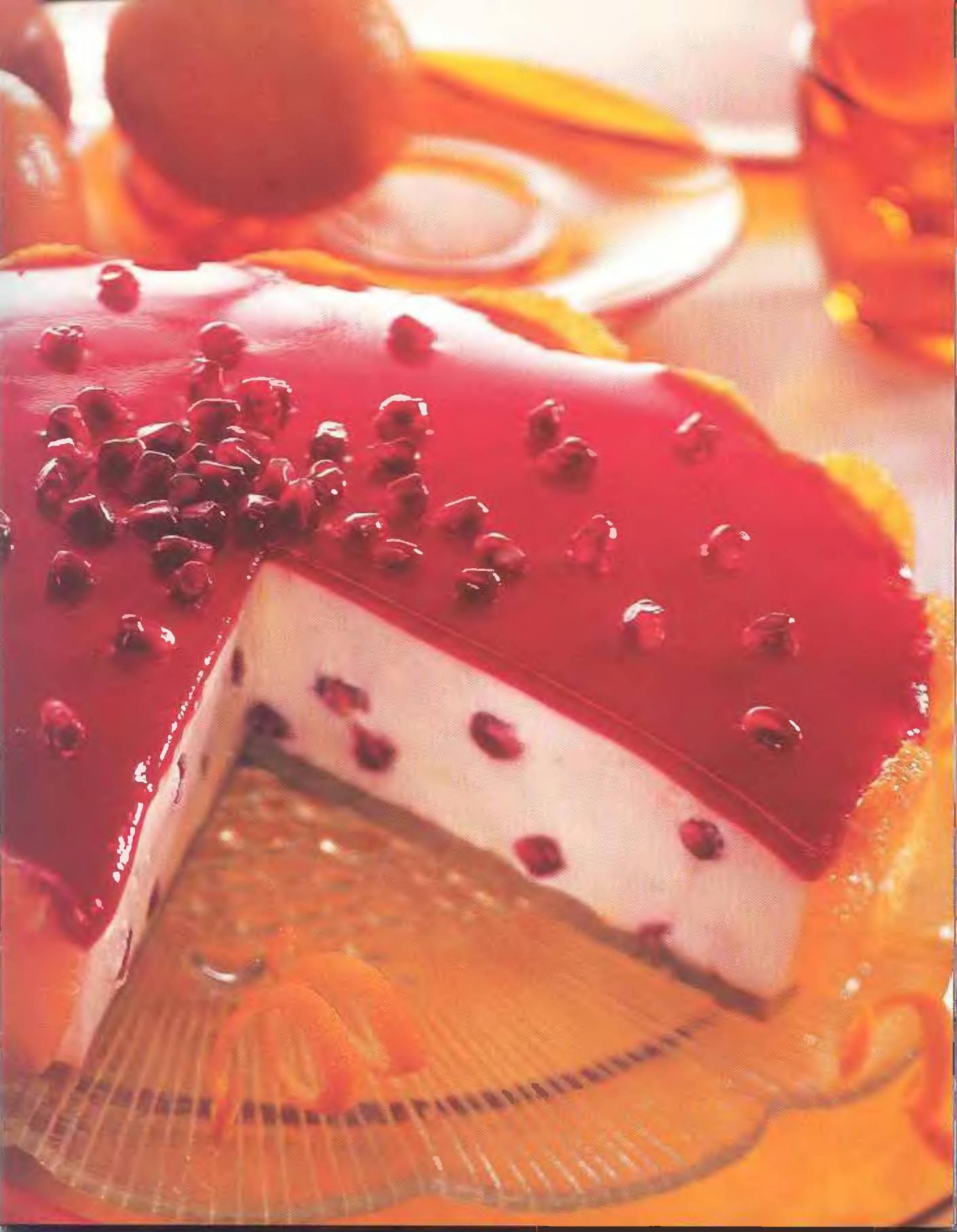
5 Für den Spiegel Gelatine einweichen. Grenadinesirup mit Orangensaft und Tequila verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, die Saftmischung unter Rühren langsam zu Gelatine geben und vorsichtig auf die Tortenoberfläche gießen. Die Torte nochmals etwa 1 Stunde kalt stellen.

6 Die Torte aus der Form lösen und mit den zurückgelegten Granatapfelkernen und mit Orangenscheiben garnieren.

■ Tipp:

Die Torte schmeckt hisch am besten. Anstelle des Joghurts können Sie auch Schmand verwenden, dann zusätzlich 1 Päckchen Finesse Orangenfrucht unterrühren.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Tequila einfach durch Orangensaft ersetzt werden.



Sherry-Flip-Kuppel

**Zubereitungszeit: 60 Min..
ohne Kühlzeit**

Backzeit: etwa 25 Min.

Insgesamt:

**E: 74 g, F: 386 g, Kh: 404 g,
kJ: 24031, kcal: 5746**

Für den Biskuitteig:

- **3 Eier (Größe M)**
- **3 EL heißes Wasser**
- **100 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **50 g Weizenmehl**
- **50 g Speisestärke**
- **1/2 TL Backpulver**
- **1 Pck. (3 geh. TL) Instant-Cappuccinopulver**

Für die Füllung:

- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **75 ml Sherry medium**
- **50 ml Cognac**
- **75 g Zucker**
- **1 Eigelb (Größe M)**
- **400 g Mascarpone (ital. Frischkäse)**
- **300 ml Schlagsahne**
- **1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 480 g)**

Zum Bestreichen und Garnieren:

- **300 ml Schlagsahne**
- **1 EL Zucker**
- **gehackte Pistazienkerne**

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiter-schlagen.

2 Mehl mit Speisestärke und Back-pulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt das Cappuccinopulver kurz unterrühren.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gebackt, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schicken.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

4 Biskuitboden aus der Form lösen, auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitboden erkalten lassen und anschließend einmal waagerecht so durchschneiden, dass der obere Boden etwas dünner ist. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

5 Für die Füllung Gelatine einwei-chen, Sherry mit Cognac, Zucker und Eigelb im heißen Wasserbad mit Handrührgerät mit Rührbesen dick-schaumig aufschlagen. Gelatine aus-drücken, in der warmen Sherry-Eigelb-Masse unter Rühren auflösen und die Masse kalt stellen. Sobald die Masse erkaltet ist, Mascarpone unterrühren, Sahne steif schlagen und unterheben.

6 Pfirsiche in einem Sieb gut abtrop-fen lassen, die Hälfte würfeln und unter die Creme heben. Restliche Pfirsiche in dünne Spalten schneiden.

7 Die Hälfte der Creme auf dem un-teren Boden verstreichen, mit den Pfirsichspalten (einige zum Garnieren beiseite legen) belegen und die restliche Creme kuppelartig darauf verstreichen. Den oberen Boden auflegen und die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

8 Zum Bestreichen Sahne mit Zuck-er steif schlagen und die Torte rund-herum damit bestreichen. Mit Pfirsich-spalten und Pistazien garnieren.

■ **Tipp:**

Die Torte kann gut am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Alkohol durch Pfirsichsaft (aus der Dose ersetzt werden).

Statt Mascarpone schmeckt auch Frisch-käse oder Sahnequark.



White-Russian-Torte

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:

**E: 94 g, F: 453 g, Kh: 416 g,
kJ: 29042, kcal: 6945**

Für den Biskuitteig:

- **3 Eier (Größe M)**
- **3 EL heißes Wasser**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **100 g Weizenmehl**
- **2 EL Kakaopulver**
- **1 gestr. TL Backpulver**
- **100 g gemahlene Haselnusskerne**

Für die Füllung:

- **8 Blatt weiße Gelatine**
- **2 Becher (je 125 g) Crème Double**
- **75 g Zucker**
- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**
- **75 ml Wodka**
- **75 ml Kahlúa (Kaffee-Likör)**
- **2 gestr. EL Kakaopulver**

Zum Bestreichen, Verzieren und Garnieren:

- **300 ml Schlagsahne**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **etwas Kakaopulver**
- **einige Schoko-Mokkabohnen**
- **einige weiße Kuvertüre-Röllchen**

1 Für den Teig Eier und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Kakaopulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Art unterarbeiten. Zuletzt Haselnusskerne unterführen.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden geleitet, mit Backpapier belegt) füllen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Min.

4 Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenurost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen, den Boden erkalten lassen und anschließend einmal waagerecht durchschneiden.

5 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Crème Double mit Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, langsam unter die Crème Double-Masse rühren und die Masse

kalt stellen. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

6 Unter eine Hälfte der Creme den Wodka, unter die andere Hälfte Kahlúa und Kakao rühren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, die dunkle Creme aufstreichen, die helle Creme darauf verteilen und mit einer Gabel leicht durchziehen. Den oberen Boden anlegen und leicht andrücken. Die Torte kurz kalt stellen.

7 Zum Bestreichen und Verzieren Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und 3 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit Sternfülle füllen. Mit der restlichen Sahne die Torte rundherum einstreichen. Die Torte mit Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren und 2-3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren den Tortenrand mit Kakao bestäuben und die Torte mit Mokkabohnen und Kuvertüre-Röllchen garnieren.

■ **Tipp:**

Die Torte kann am Vortag zubereitet werden.

Sie schmeckt gut gekühlt am besten. Fruchtiger wird sie mit einer dünnen Schicht Preiselbeeren auf dem Boden. Crème Double kann durch Quark oder Mascarpone ersetzt werden.

Für eine alkoholfreie Variante kann Wodka durch Milch und Kahlúa durch Kaffee ersetzt werden.



Planter's-Punch-Torte

Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:

**E: 102 g, F: 235 g, Kh: 552 g,
kJ: 21221, kcal: 5069**

Für den Biskuitteig:

- **3 Eier (Größe M)**
- **3 EL Orangensaft**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **150 g Weizenmehl**
- **30 g Kakaopulver**
- **1 gestr. TL Backpulver**

Für die Füllung:

- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **4 Blatt rote Gelatine**
- **4 Orangen**
- **Saft von 1 Zitrone**
- **500 g Vanillepudding aus dem Kühlregal**
- **4-5 EL Grenadinesirup**
- **50 g Zucker**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Tränken:

- **75 ml Rum Planter's Punch Brand oder je 3 EL brauner und weißer Rum**

Zum Verzieren und Garnieren:

- **200 ml Schlagsahne**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **einige Granatapfelferkelne oder Cocktaillkirschen**

1 Für den Teig Eier und Orangensaft mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Art unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm. Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

3 Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, Backpapier abziehen und den Boden erkalten, lassen, anschließend zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung weiße und rote Gelatine zusammen einweichen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird und kleineren, den Saft dabei auflangen. Orangen- und Zitronensaft mit Pudding, Grenadinesirup und Zucker verrühren. Gelatine anrühren, auflösen, zunächst mit etwas

Puddingmasse verrühren, dann unter die restliche Puddingmasse rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

5 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Drittel des Rum-Gemisches tränken. Ein Drittel der Creme auf den unteren Boden streichen, mit der Hälfte der Orangenfilets belegen und den mittleren Boden auflegen. Den Boden mit der Hälfte des restlichen Rums tränken, mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen und mit den restlichen Filets (einige zum Garnieren beiseite stellen) belegen.

6 Den oberen Boden anlegen, leicht andrücken, mit dem restlichen Rum tränken und die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

7 Zum Verzieren Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung füllen und dicke Tufts auf die Oberfläche spritzen. Die Torte mit den zurückgestellten Orangenfilets und mit Granatapfelferkeln oder Cocktaillkirschen garnieren.

Tipp:

Statt mit Pudding kann die Torte auch mit der gleichen Menge Orangenjoghurt zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Boden auch mit Orangen- oder Ananas-saft getränkt werden.



Blue-Lady-Torte

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:

E: 273 g, F: 139 g, Kh: 396 g,

KJ: 19057, kcal: 4543

Für den All-in-Teig:

- **100 g Weizenmehl**
- **2 gestr. TL Backpulver**
- **75 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **3 Eier (Größe M)**
- **2 EL Speiseöl**

Für die Creme:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **250 g Zitronenjoghurt**
- **300 g Naturjoghurt**
- **50 ml Gin**
- **2 EL Zitronensaft**
- **50 g Zucker**
- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **2 Becher (je 150 g)**
- Zitronengötterspeise aus dem Kühlregal**

Für Belag und Guss:

- **1-2 Orangen oder Zitronen**
- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **125 ml (1/8 l) Blue Curaçao**
- **125 ml (1/8 l) Wasser**
- **30 g Zucker**

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen. Die Zutaten in 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Das Gebäck aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, Backpapier entfernen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring über den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4 Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Gin, Saft und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, anlösen und zunächst mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann mit der restlichen Joghurtmasse verrühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

5 Götterspeise aus den Bechern stürzen und in kleine Würfel schneiden. $\frac{1}{2}$ der Götterspeisewürfel unter die Joghurtmasse heben. Creme in den Tortenring füllen, glatt streichen und etwa 2 Stunden kalt stellen.

6 Für den Belag Orangen oder Zitronen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Früchte in dünne Scheiben schneiden und auf der Tortenoberfläche verteilen.

7 Für den Guss Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und nach und nach Blue Curaçao, Wasser und Zucker unterrühren. Die Flüssigkeit kurz kalt stellen und anschließend vorsichtig auf die Früchte gießen. Restliche Götterspeisewürfel dekorativ auf der Oberfläche verteilen und die Torte nochmals etwa 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Tortenring lösen und entfernen.

Tipp:

Die Torte kann am Vortag zubereitet werden.

Götterspeisewürfel können auch selbst mit 1 Beutel aus 1 Päckchen Götterspeise Zitronen-Geschmack, 30 g Zucker und 250 ml Wasser zubereitet werden.



Caribbean-Night-Torte

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:

E: 101 g, F: 282 g, Kh: 560 g,

Iu: 23025, kcal: 5502

Für den Biskuitteig:

- **3 Eier (Größe M)**
- **50 ml brauner Rum**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **175 g Weizenmehl**
- **25 g Kakaopulver**
- **1 gestr. TL Backpulver**
- **50 g Kokosraspel**

Für die Füllung:

- **10 Blatt weiße Gelatine**
- **500 ml (1/2 l) Multivitamin-Buttermilch**
- **50 ml brauner Rum**
- **75 g Zucker**
- **400 ml Schlagsahne**
- **250 g vorbereitete exotische Früchte, z. B. Papaya, Mango, Physalis (Kapstachelbeeren)**

Zum Garnieren und Verzieren:

- **50 g Kokosraspel**
- **200 ml Schlagsahne**
- **200 g vorbereitete exotische Früchte, z. B. Papaya, Mango, Physalis**
- **2 Schoko-Gebäckstäbchen**

1 Für den Teig Eier und Rum mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Art unterarbeiten. Zuletzt Kokosraspel kurz unterrühren.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Min.

4 Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost legen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden.

5 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Buttermilch mit Rum und Zucker verrühren, Gelatine ausdrücken, anlösen, zunächst mit etwas Rum-Milch verrühren, dann zur restlichen Rum-Milch geben, evtl. kalt stellen. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

6 Untere Boden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Drittel der Creme bestreichen, mit den Früchten belegen und mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen. Den oberen Boden anlegen und leicht andrücken. Die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen und etwa 3 Stunden kalt stellen.

7 Zum Garnieren Kokosraspel an den Tortenrand streuen. Zum Verzieren Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochfülle füllen. Die Tortenoberfläche großzügig mit der Sahne verzieren und die Früchte dekorativ an den Rand legen. Die Schoko-Gebäckstäbchen mit Physalisblüten als „Palmen“ in die Torte stecken.

Tipp:

Die Torte kann am Vortag zubereitet werden.

Bräunen Sie die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett leicht, dann ist der Geschmack intoniser.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Rum durch Orangensaft ersetzt werden.



White-Apple-Torte

Zubereitungszeit: 55 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 25 Min.

Insgesamt:

E: 69 g, F: 349 g, Kh: 398 g,

KJ: 22568, kcal: 5392

Für den All-in-Teig:

- **150 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **125 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **3 Eier (Größe M)**
- **150 g Butter oder Margarine**
- **50 ml Ananassaf**

Für die Apfelfüllung:

- **500 g Äpfel**
- **100 ml Wasser**
- **30 g Zucker**

Für Cremefüllung und Belag:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **50 ml Calvados**
- **50 ml Cointreau**
- **50 ml Ananassaf**
- **30 g Zucker**
- **600 ml Schlagsahne**

Zum Beträufeln:

- **3 EL Schlagsahne**
- **1 EL Calvados**
- **1 EL Ananassaf**

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

2 Nach dem Backen den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchengrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden einmal waagerecht durchschneiden.

3 Für die Apfelfüllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit Wasser und Zucker bis fest dünnen. Äpfel auf einem Sieb abtropfen und erkalten lassen, den Saft dabei auffangen.

4 Unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und $\frac{2}{3}$ der Äpfel auf dem unteren Boden verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen.

5 Für Cremefüllung und Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Calvados mit Cointreau, Ananassaf, aufgefangener Apfelsaft und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Flüssigkeit verrühren, dann restliche Flüssigkeit untermischen. Sobald die Flüssigkeit beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

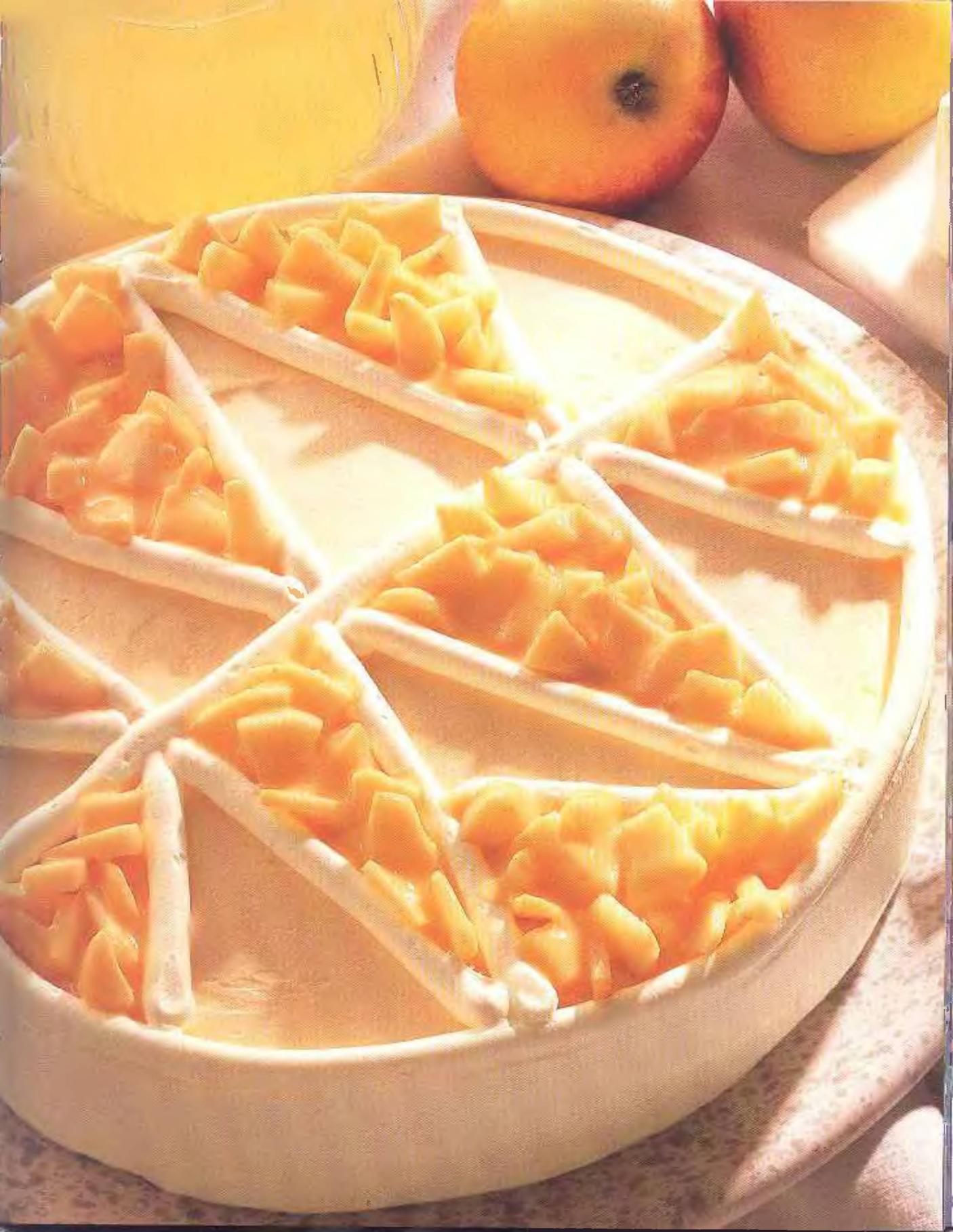
6 Gut die Hälfte der Sahnenmasse auf den Äpfeln verteilen und den oberen Boden auflegen. 3 Esslöffel der Sahnenmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Löffelöffnung füllen, beiseite legen und die Torte rundherum mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit der Sahne aus dem Spritzbeutel die Tortenoberfläche in Dreiecke aufsteilen und die zurückgelassenen Äpfelstücke darin verteilen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

7 Vor dem Servieren Sahne kurz aufschlagen, so dass sie leicht dickflüssig wird. Calvados und Saft kurz unterrühren und über die Äpfel tränken.

■ Tipp:

Die Äpfel können statt mit Sahne auch mit 50 ml Eierlikör beträufelt werden. Die Torte kann am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante können Calvados und Cointreau auch durch Apfelsaft ersetzt werden.



Batida-Kirsch-Torte

Zubereitungszeit: 70 Min.

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:

E: 86 g, F: 361 g, Kh: 550 g,

KJ: 26476, kcal: 6324

Für den All-in-Teig:

- **150 g Weizenmehl**
- **15 g Kakaopulver**
- **2 gestr. TL Backpulver**
- **125 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **3 Eier (Größe M)**
- **150 g Butter oder Margarine**
- **75 ml Batida de Côco (Kokoslikör)**
- **75 g Kokosraspel**

Für die Füllung:

- **1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)**
- **150 ml Kirschsaft (aus dem Glas)**
- **100 ml Wasser, 30 g Zucker**
- **1 Pck. Tortenguss, rot**

Für den Belag:

- **10 Blatt weiße Gelatine**
- **150 ml Batida de Côco**
- **50 g Zucker**
- **600 ml Schlagsahne**
- **50 ml Kirschsaft (aus dem Glas)**

Zum Verzieren und Garnieren:

- **gut 100 ml Kirschsaft (aus dem Glas)**

- **1 Pck. Saucenpulver Vanille-Geschmack, ohne Kochen**
- **einige Kirschen mit Stiel**
- **nach Belieben etwas Zitronenmelisse**

1 Für den Teig Mehl mit Kakaopulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2 Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Min.

3 Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darunterstellen.

4 Für die Füllung Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Aus 150 ml von dem Saft, Wasser, Zucker und Tortenguss nach

Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Kirschen unterheben, auf den Tortenboden streichen und erkalten lassen.

5 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, anschließend ausdrücken und auflösen. Batida de Côco unter Rühren nach und nach zufügen und Zucker unterrühren. Sahne steif schlagen und die Batida-Mischung vorsichtig unterrühren. Unter knapp die Hälfte der Creme 50 ml Kirschsaft rühren.

6 Zuerst die Kirschsaft-Creme auf den Kirschen glatt streichen, dann die weiße Creme darauf streichen. Eine Gabel durch die Kirschsaft-Creme ziehen, so dass die Schichten leicht marinieren. Die Oberfläche mit der Gabel noch etwas aufräumen und die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

7 Zum Verzieren und Garnieren den Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen. Kirschsaft mit Saucenpulver nach Packungsanleitung verrühren, die dickflüssige Säuse in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und die Torte rundherum damit besprühen. Die Torte mit Kirschen und nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren.

Tipp:

Für eine alkoholfreie Variante Batida de Côco durch Bananensaft ersetzen.



Tom-Collins-Torte

**Zubereitungszeit: 50 Min.,
ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 30 Min.**

**Insgesamt:
E: 55 g, F: 223 g, Kh: 554 g,
kJ: 20212, kcal: 4826**

Für den Biskuitteig:

- **2 Eier (Größe M)**
- **2 EL heißes Wasser**
- **100 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **100 g Weizenmehl**
- **25 g Speisestärke**
- **1 gestr. TL Backpulver**
- **50 g zerlassene, abgekühlte Butter**

Für die Fruchtfüllung:

- **1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 480 g)**
- **75 ml Pfirsichsaft (aus der Dose)**
- **2 Pck. Tortenguss, klar**
- **25 g Zucker**
- **250 ml (1/4 l) Pfirsich-Maracuja-Nektar**
- **75 ml Gin**
- **50 ml Zitronensaft**
- **50 ml Sodawasser oder Mineralwasser**

Für die Sahnefüllung:

- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**
- **2 Pck. Sahnesteif**
- **2 Pck. Vanillin-Zucker**

Für den Belag:

- **1 Pck. Aranca Aprikose-Maracuja-Geschmack (Dessertpulver)**
- **75 ml Pfirsich-Maracuja-Nektar**
- **75 ml Pfirsichsaft (aus der Dose)**
- **25 ml Gin**
- **150 g Naturjoghurt**

Zum Garnieren:

- **etwas Vollmilch-Borken-schokolade**

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt die Butter kurz unterrühren.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.**

4 Nach dem Backen den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

5 Für die Fruchtfüllung Pfirsichhälften in einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Zweimal 75 ml von dem Saft für Fruchtfüllung und Belag abmessen. Pfirsichhälften würfeln. Aus Tortengusspulver, Zucker, 75 ml Pfirsichsaft, Pfirsich-Maracuja-Nektar, Gin, Zitronensaft und Sodawasser oder Mineralwasser nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und Pfirsichwürfel unterheben. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen und erkalten lassen.

6 Für die Sahnefüllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und auf die Pfirsichmasse streichen. Die Torte kurz kalt stellen.

7 Für den Belag Aranca nach Packungsanleitung, aber nur mit 75 ml Pfirsich-Maracuja-Nektar, 75 ml Pfirsichsaft und 25 ml Gin schaumig schlagen. Joghurt unterrühren.

(Fortsetzung Seite 24)



Die Aranci-Creme vorsichtig auf die Sahnenmasse geben und glatt streichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

8 Zum Garnieren Borkenschokolade mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden oder zerbrettern und die Torte damit garnieren.

■ Tipp:

Für eine alkoholfreie Variante kann der Alkohol durch Pfirsich-Maracuja-Nektar ersetzt werden.

Cuba-Libre-Torte

Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: etwa 25 Min.

Insgesamt:

E: 59 g, F: 291 g, Kh: 719 g,

KJ: 25493, kcal: 6090

Für den All-in-Teig:

- **175 g Weizenmehl**
- **1 EL Kakaopulver**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **225 g Zucker**
- **3 Eier (Größe M)**
- **175 g Butter oder Margarine**
- **150 ml Cola**

Für die Füllung:

- **3 Blatt weiße Gelatine**
- **75 g Zucker**
- **50 ml weißer Rum**
- **400 ml Schlagsahne**

Für den hellen Guss:

- **200 g Puderzucker**
- **3-4 EL weißer Rum**

Für den dunklen Guss:

- **50 g Puderzucker, 1 EL Cola**

Zum Garnieren:

- **einige Fruchtgummi-Colafläschchen**

1 Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gelettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

3 Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Gelatine einzweichen. Zucker mit Rum verrühren, Gelatine ausdrücken, auflösen und nach und nach den Rum unterrühren. Sahne fast steif schlagen, Rum-Gelatine unterrühren und die Sahne vollkommen steif schlagen.

5 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte der Rumcreme bestreichen und den mittleren Boden auflegen. Restliche Creme darauf streichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

6 Für den hellen Guss Puderzucker mit so viel Rum verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Torte damit überziehen, so dass der Guss in dicken Nasen an der Seite herunterläuft.

7 Für den dunklen Guss Puderzucker mit Cola verrühren und in eine Papierspritze füllen. Den dunklen Guss sofort in Streifen auf den noch feuchten hellen Guss spritzen und mit einem Holzspieß durch den weißen Guss ziehen. Den Guss fest werden lassen und die Torte mit Colafläschchen garnieren, dabei die Unterseite der Colafläschchen etwas anfeuern, damit sie auf dem Guss kleben bleiben.

■ Tipp:

Die Torte kann am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Rum durch Zitronensaft ersetzt werden.



Brombeer-Frappé-Torte

Zubereitungszeit: 55 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:

**E: 159 g, F: 384 g, Kh: 502 g,
kJ: 27136, kcal: 6487**

Für den Rührteig:

- **75 g Marzipan-Rohmasse**
- **150 g Butter oder Margarine**
- **125 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **3 Eier (Größe M)**
- **125 g Weizenmehl**
- **1 Msp. Backpulver**

Für die Füllung:

- **8 Blatt weiße Gelatine**
- **400 g Brombeeren**
- **100 ml Brombeerlikör oder Cassis-Likör**
- **2 EL Zitronensaft**
- **75 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **500 g Speisequark**
- **400 ml Schlagsahne**

Für Belag und Guss:

- **150 g Brombeeren**
- **1 Pck. Tortenguss, klar**
- **25 g Zucker, 200 ml Wasser**
- **Saft von 1 Zitrone**

Zum Verzieren und Garnieren:

- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**
- **Schokoladenlocken**

1 Für den Rührteig Marzipan-Rohmasse klein schneiden und mit Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Hier nach und nach unterrühren (jedes Li etwa 1/2 Minute).

2 Mehl mit Backpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

3 Gebäck aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchentrost stürzen, Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuerten Springformrand darumstellen.

4 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Brombeeren verlesen, 250 g davon purieren und mit Likör, Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine anlösen und langsam unter die Brombeermasse rühren. Zunächst den Quark portionsweise unterrühren, dann Sahne steif schlagen und unterheben.

5 Die Hälfte der Creme auf den Boden im Tortenring streichen und die restlichen Brombeeren (150 g) darauf legen. Restliche Creme darauf verteilen, mit dem zweiten Boden bedecken und etwas andrücken. Die Torte 2-3 Stunden kalt stellen.

6 Für den Belag Brombeeren verlesen und auf der Tortenoberfläche verteilen. Für den Guss aus Tortengusspulver mit Zucker, Wasser und Zitronensaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf der Tortenoberfläche und den Brombeeren verteilen. Torte kurz kalt stellen, bis der Guss fest geworden ist. Anschließend den Tortenring lösen und entfernen.

7 Zum Verzieren Sahne mit Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Tortenoberfläche damit verzieren. Zum Garnieren Schokoladenlocken auf den Sahnetupfen verteilen.



Brown-Cow-Wickeltorte

Zubereitungszeit: 70 Min.,

ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 12 Min.

Insgesamt:

E: 82 g, F: 357 g, Kh: 526 g,

KJ: 24788, kcal: 5915

Für den Crunchboden:

- **150 g Amarettini (ital. Mandelmakronen)**
- **50 g Kokosraspel**
- **75 g zerlassene Butter**

Für den Biskuitteig:

- **3 Eier (Größe M), 1 Eigelb**
- **2 EL heißes Wasser**
- **150 g Zucker**
- **2 Pck. Vanillin-Zucker**
- **50 g Weizenmehl**
- **25 g Speisestärke**
- **20 g Kakaopulver**
- **1 gestr. TL Backpulver**
- **50 g Amarettini**

Für die Cremefüllung:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **100 ml Crème de Cacao brown (z. B. von Bols)**
- **125 ml (1/8 l) Milch**
- **50 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1 leicht geh. EL Kakaopulver**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Bestreichen:

- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**

Zum Verzieren und Garnieren:

- **25 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **2 EL Kokos-Chips (Reformhaus)**
- **einige Amarettini**

Ober-/ Unterhitze:

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 12 Min.

1 Für den Boden Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen, ihn verschließen und die Plätzchen mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Brösel in eine Schüssel geben, mit Kokosraspel und Butter vermengen. Die Masse in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, mit einem Löffel zu einem Boden flach drücken und kalt stellen.

2 Für den Teig Eier, Eigelb und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen.

3 Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Art unterarbeiten.

4 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen, Amarettini darauf verteilen und hineindrücken. An der offenen Seite des Backblechs das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht. Das Backblech in den Backofen schieben.

5 Die Gebäckplatte mit einem Messer vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen, ungebeknetes Backpapier vorsichtig abziehen. Die Gebäckplatte erkalten lassen.

6 Für die Cremefüllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Crème de Cacao brown mit Milch, Zucker, Vanillin-Zucker und Kakaopulver in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, abtropfen und zunächst mit etwas von der Flüssigkeit verrühren, dann mit der restlichen Flüssigkeit verrühren. Die Flüssigkeit kalt stellen und sobald sie beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

7 Zwei Esslöffel der Creme auf den Crunchboden, den Rest davon gleichmäßig auf die Gebäckplatte streichen. Die Gebäckplatte von der kürzeren Seite aus in 5 cm breite und 30 cm lange Streifen schneiden. Einen Streifen anrollen und in die Mitte des Crunchboden stellen. Restliche Streifen spiralförmig darumwickeln und andrücken.

8 Zum Bestreichen Sahne mit Sahne steif steif schlagen und Tortenoberfläche und -rand damit bestreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

(Fortsetzung Seite 3)



9 Vor dem Servieren Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren auflösen, in ein Papier-spritztütchen oder einen Spritzbeutel füllen, eine kleine Lücke abschließen und den Rand der Torte damit verzieren.

Kokos-Chips kurz in einer Pfanne ohne Fett bräunen, auf einem Teller erkalten lassen und die Torte mit Kokos-Chips und mit zum Teil zerstoßenen Amarettini garnieren.

■ Tipp:

Die Torte kann gut am Vortag zubereitet werden.

Sie schmeckt fruchtiger, wenn die Biskuitplatte vorher mit Ananaskonfitüre bestrichen.

Für eine alkoholfreie Variante kann die Crème de Cacao durch Milch mit Kakaogetränkepulver ersetzt werden.

Erdbeer-Daiquiri-Torte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:

E: 141 g, F: 154 g, Kh: 318 g, kJ: 14629, kcal: 3497

Für den Popcornboden:

- **100 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **100 g Vollmilch-Kuvertüre**
- **50 g gesüßtes Popcorn**

Für den Belag:

- **10 Blatt weiße Gelatine**
- **500 g Erdbeeren**
- **100 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **3-4 EL weißer Rum**
- **750 g Magerquark**
- **Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)**
- **250 ml (1/3 l) Schlagsahne**

1 Für den Popcornboden Kuvertüre in kleine Stücke hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Popcorn zerkleinern und mit der Kuvertüre vermengen. Etwa 12 Stück zum Garnieren zurücklegen. Die Popcorn-Masse auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und gut andriicken. Die Springform kalt stellen.

2 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und entstiessen. 4-5 davon zum Garnieren zurücklegen, restliche Erdbeeren klein schneiden und pürieren. 2 Esslöffel von dem Zucker, Vanillin-Zucker und Rum unterrühren. Quark mit dem restlichen Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf auflösen. Die Hälfte davon unter das Erdbeerpüree, die andere Hälfte unter die Quarkmasse rühren. Quarkmasse kalt stellen.

3 Sahne steif schlagen, 2 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und den Spritzbeutel in den Kühlschrank legen. Sobald die Quarkmasse beginnt dicklich zu werden, restliche Sahne unterheben.

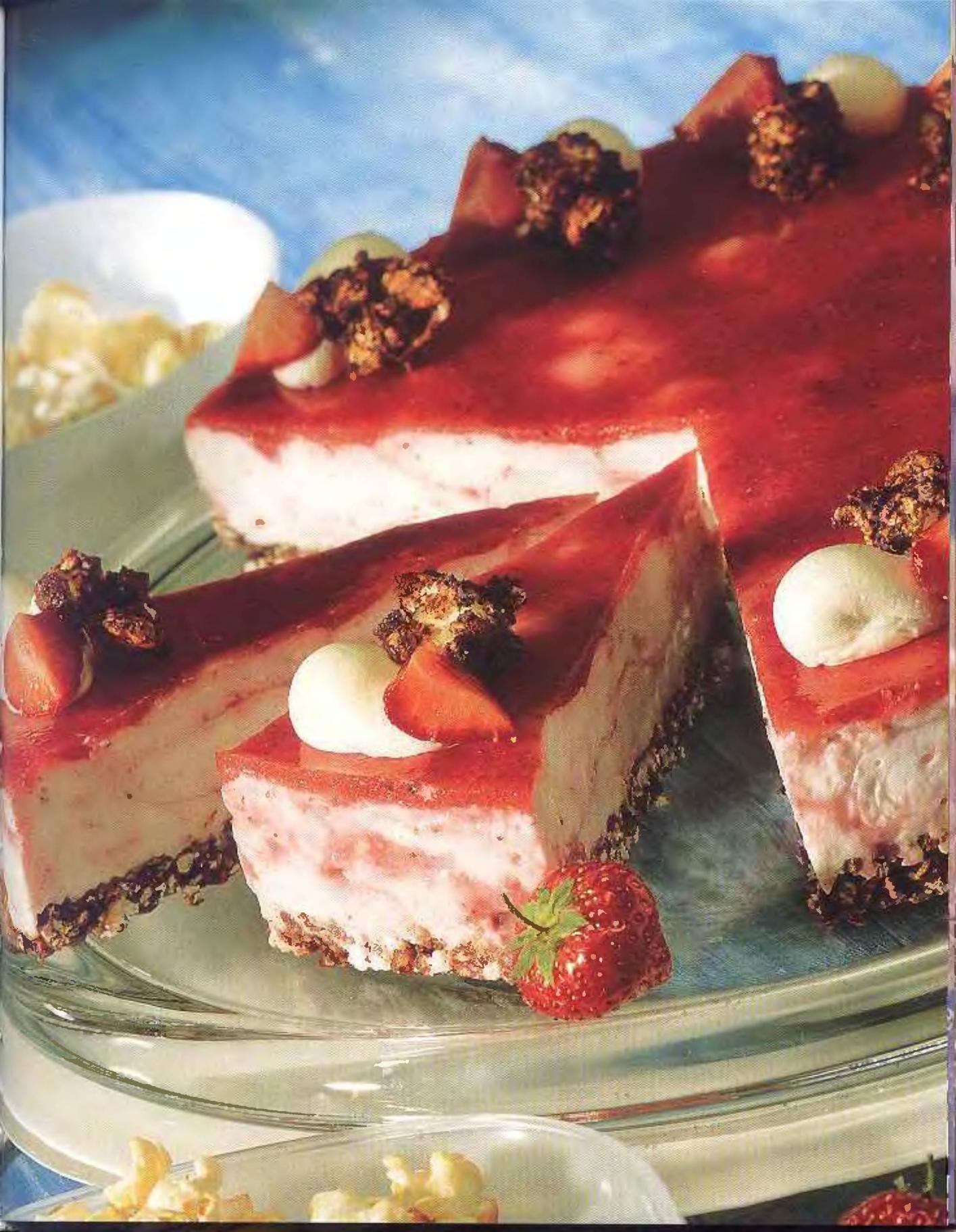
4 Die Hälfte des Erdbeerpürees leicht unter die Quarkcreme ziehen, so dass sich „Schlieren“ bilden. Creme auf den Popcornboden verteilen und vorsichtig glatt streichen. Restliches Erdbeerpüree darauf verteilen. Die Torte 2-3 Stunden kalt stellen.

5 Den Springformrand lösen und entfernen, die Tortenoberfläche mit Sahneblüten verzieren und mit zurückgelegten, gewürfelten Erdbeeren und Schoko-Popcorn garnieren.

■ Tipp:

Die Torte schmeckt frisch am besten.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Rum einfach weggelassen werden.



Kir-Royal-Torte mit Mango

Zubereitungszeit: 75 Min.,

ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 45 Min.

Insgesamt:

E: 88 g, F: 296 g, Kh: 501 g,

KJ: 22805, kcal: 5449

Für den Knetteig:

■ **150 g Weizenmehl**

■ **40 g Zucker**

■ **100 g weiche Butter oder Margarine**

Für den Brandteig:

■ **125 ml (1/8 l) Wasser**

■ **40 g Butter oder Margarine**

■ **80 g Weizenmehl**

■ **1 Prise Salz**

■ **3 Eier (Größe M)**

■ **1/2 gestr. TL Backpulver**

Für die Füllung:

■ **8 Blatt weiße Gelatine**

■ **1 Dose Mangofrüchte (Abtropfgewicht 230 g)**

■ **500 g Crème fraîche**

■ **75 g Zucker**

■ **1 Pck. Vanillin-Zucker**

■ **2 EL Zitronensaft**

■ **100 ml trockener Sekt**

Für den Belag:

■ **750 g gemischte Beerenfrüchte (z. B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren)**

Für den Guss:

■ **1 Pck. Tortenguss, rot**

■ **1-2 EL Zucker**

■ **100 ml Cassis-Likör**

■ **50 ml Sekt**

■ **100 ml Wasser**

Zum Bestäuben:

■ **etwas Puderzucker**

1 Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben, Zucker und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer beschichteten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkleben. Sollte er kleben, ihm in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

2 Für den Brandteig Wasser mit Butter oder Margarine am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Mehl sieben, mit dem Salz auf einmal in die von der Kochstelle geäumtene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen. Den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben. Nach und nach Eier mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten. Der Teig muss stark glänzen und so vom Löffel abreissen, dass lange Spalten hängen bleiben. Backpulver in den erkalteten Teig arbeiten.

3 Den Knetteig auf dem gefetteten Boden einer Springform (Ø 26 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und spiralförmig auf den Knetteigboden spritzen, dabei zwischen den einzelnen Kreisen gut $\frac{1}{2}$ cm Abstand lassen (etwa 10 cm übrig lassen). Den Springformrand daranstellen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 220 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 200 °C (vorgeheizt)

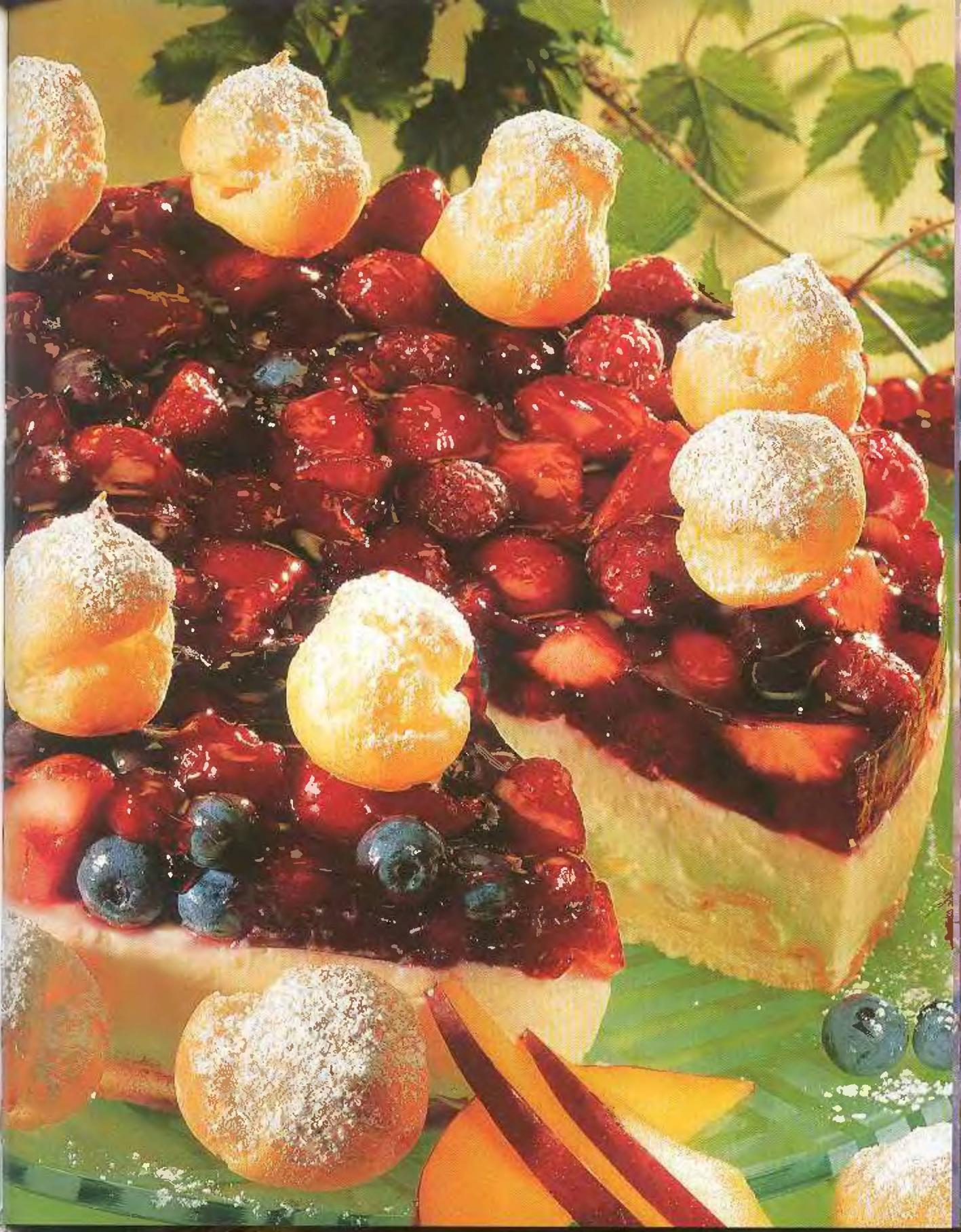
Gas: Stufe 4-5 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

4 Den Boden nach dem Backen vom Springformboden lösen, aber daran erkalten lassen. Evtl. Boden etwas flach drücken. Aus dem restlichen Brandteig 8-12 kleine Tüffs auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen, 15-20 Minuten bei gleicher Backofeneinstellung backen und auf einem Kuchentrost erkalten lassen.

5 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mango in einem Sieb abtropfen lassen und pürieren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit etwas von dem Mangopüree verrühren, dann unter das restliche Püree rühren. Mangopüree mit Crème fraîche, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Sekt verarbeiten.

(Fortsetzung Seite 3)



nen soll und Sekt verrühren. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand um den Boden legen, Creme hineingeben, verstreichen und 2–3 Stunden kalt stellen.

6 Für den Belag Beeren putzen, waschen oder verlesen, evtl. klein schneiden und auf der Creme verteilen. Den Guss aus Tortengusspulver, Zucker, Cassis, Sekt und Wasser zubereiten. Den Guss etwa 1 Minute abkühlen lassen.

dann von der Mitte aus über die Beeren verteilen und fest werden lassen.

7 Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Brantteigfüllung mit etwas Puderzucker bestäuben und auf die Torte setzen.

Snowball-Kuppel

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:

**E: 89 g, F: 269 g, Kh: 520 g,
kJ: 22460, kcal: 5364**

Für den Teig:

- **3 Eier (Größe M)**
- **125 g Zucker**
- **100 ml Speiseöl**
- **100 ml Eierlikör**
- **200 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Backpulver**

Für die Fruchtfüllung:

- **300 g Himbeeren**

Für den Belag:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **1 Pck. Pudding-Pulver**
- **Vanille-Geschmack**
- **50 g Zucker**
- **150 ml Eierlikör**
- **300 ml Milch**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Bestäuben:

- **50–75 g Puderzucker**

1 Für den Teig Eier mit Zucker, Öl und Eierlikör auf höchster Stufe mit Handrührgerät mit Rührbesen verarbeiten. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Min.

2 Den Boden auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen und anschließend das mitgebackene Backpapier abziehen.

3 Den Boden wieder umdrehen, gut 1 cm tief anhöhlen und dabei einen etwa 1 cm breiten Rand stehen lassen. Das herausgenommene Gebäck fein zerbröseln und beiseite stellen. Für die Fruchtfüllung Himbeeren verlesen und auf dem Gebäckboden verteilen.

4 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding-Pulver mit Zucker und Eierlikör verrühren. Milch zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver unterrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Gelatine leicht andrücken und unter Rühren im heißen Pudding auflösen. Pudding erkalten lassen, dabei gelegentlich durchrühren.

5 Sobald der Pudding völlig erkalten ist, Sahne steil schlagen und unterheben. Die Creme kuppelförmig auf die Himbeeren streichen und die Kuppel vollständig mit den zurückgelassenen Bröseln bestreuen. Die Kuppel etwa 3 Stunden kalt stellen.

6 Kurz vor dem Servieren Puderzucker dick über die Kuppel sieben.

■ **Tipp:**

Die Kuppel kann am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante einfach den Eierlikör im Teig und in der Creme durch Orangensalz ersetzen.



Malibu-Banana-Torte

Zubereitungszeit: 60 Min.

Backzeit: etwa 50 Min.

Insgesamt:

E: 113 g, F: 494 g, Kh: 606 g,

KJ: 32238, kcal: 7702

Für den Rührteig:

- **200 g Kokosraspel**
- **200 g Butter oder Margarine**
- **200 g Zucker**
- **7 Eier (Größe M)**
- **50 g Weizenmehl**
- **1 gestr. TL Backpulver**
- **100 g abgezogene, gemahlene Mandeln**
- **1 Pck. Pudding-Pulver**
- Schokoladen-Geschmack**
- **100 g Raspelschokolade**
- **1 gestr. TL gemahlener Zimt**
- **2 EL Malibu**
(Kokos-Rum-Likör)
- **2 kleine Bananen**
- **2 EL Crème de Bananes**
(Bananenlikör)

Für die Füllung:

- **200 g Ananaskonfitüre**

Zum Garnieren und Verzieren:

- **einige Florentiner Plätzchen**
- **etwas aufgelöste Schokoladenglasur**
- **2 kleine Bananen**
- **etwas Zitronensaft**
- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**
- **1 EL Malibu**

■ **1 EL Crème de Bananes**

■ **geröstete Kokosraspel zum Bestreuen**

■ **Schoko-Gebäckstäbchen oder Borkenschokolade**

1 Für den Teig Kokosraspel in einer Platte ohne Fett leicht beäumen und auf einem Teller erkalten lassen. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterröhren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver, Mandeln, Pudding-Pulver, Raspelschokolade und Zimt mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe mit Malibu unterrühren. Bananen schälen, in kleine Würfel schneiden, mit Crème de Bananes beträufeln und mit den gebräunten Kokosraspeln unter den Teigheben.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C

(nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 50 Min.

4 Den Kuchen aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend den Kuchen zweimal waagerecht durchschneiden. Die Böden mit Ananaskonfitüre bestreichen und wieder zusammensetzen.

5 Zum Garnieren und Verzieren die Florentiner Plätzchen mit Schokoladenglasur am Tortenrand festkleben. Bananen schälen, einmal längs und einmal quer halbieren, so dass 8 Teile entstehen, mit Zitronensaft beträufeln und sternförmig auf der Torte anordnen.

6 Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Malibu und Crème de Bananes zuletzt kurz unterröhren. Die Torte mit Hilfe eines Spritzbeutels mit kleiner Lochfülle mit der Sahne verzieren, mit Kokosraspeln bestreuen und mit Schoko-Gebäckstäbchen oder Borkenschokolade garnieren.

■ Tipp:

Der Boden kann bereits 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereitet und gefüllt werden. Die Torte jedoch erst kurz vor dem Servieren garnieren und verzieren.

Für eine alkoholfreie Variante Malibu und Crème de Bananes durch Bananensaft ersetzen.

Die Florentiner Plätzchen können durch geröstete Kokosraspel ersetzt werden.



Honeymoon-Torte

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:

**E: 70 g, F: 259 g, Kh: 532 g,
kJ: 21261, kcal: 5079**

Für den Biskuitteig:

- **3 Eier (Größe M)**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **100 g Weizenmehl**
- **50 g Speisestärke**
- **1 gestr. TL Backpulver**

Für die Füllung:

- **1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 480 g)**
- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **400 g Schmand, 75 ml Gin**
- **2 EL Zitronensaft**
- **100 g Zucker**
- **300 ml Schlagsahne**

Zum Verzieren und Garnieren:

- **3 EL Grenadinesirup**
- **200 ml Schlagsahne**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **7 Cocktailkirschen**
- **einige Minzeblätter**

1 Für den Teig Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen,

in 1 Minute einstreuen und noch 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Piercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Art unterarbeiten. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Min.

3 Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchengrost erkälten lassen. Anschließend Backpapier abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen und in Würfel schneiden (7 kleine Aprikosenhälften beiseite legen). Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Schmand mit Gin, Zitronensaft und Zucker in einer Schüssel verführen. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwa von der Creme verrühren, dann unter die restliche Creme rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steil schlagen und unterheben.

5 Ein Drittel der Sahnemasse abnehmen und beiseite stellen. Unter die restliche Sahnemasse die Aprikosenwürfel heben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der Aprikosen-Sahne bestreichen und den oberen Boden auflegen. Die Torte mit der beiseite gestellten Sahnemasse rundherum bestreichen und etwa 3 Stunden kalt stellen.

6 Zum Verzieren und Garnieren die Torte mit Hilfe eines Löffels mit etwas Grenadinesirup besprengen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Stern- oder Löffelstille füllen, Herzen auf die Oberfläche spritzen und nach Belieben mit etwas Grenadinesirup füllen, je 1 Cocktailkirsche und 1 Minzeblatt in die zurückgelegten Aprikosenhälften legen und diese auf die Torte legen.

■ Tipp:

Die Torte kann am Vortag zubereitet werden.

Sie schmeckt auch mit Fruchtcocktail aus der Dose.

Anstatt der Herzen können Sie die Torte auch nur mit Aprikosen garnieren.

Schmand kann durch saure Sahne ersetzt werden.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Gin in der Füllung durch Orangen- oder Ananassirup ersetzt werden.



Gimlet-Tarte

Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: etwa 32 Min.

Insgesamt:

E: 72 g, F: 286 g, Kh: 345 g,

KJ: 19388, kcal: 4634

Für den Knetteig:

- **200 g Weizenmehl**
- **75 g Zucker**
- **100 abgezogene, gehobelte Mandeln**

- **150 g Butter**

- **2 EL kaltes Wasser**

■ **etwas Kondensmilch**

- **30 g abgezogene, gehackte Mandeln**

Für die Füllung:

- **2 Eiweiß (Größe M)**

- **2 Eigelb (Größe M)**

- **75 ml Gin**

- **100 ml Limettensaft**

- **100 ml Schlagsahne**

- **50 g Zucker**

- **30 g Speisestärke**

- **250 g Kantalup-Melone**

Zum Verzieren:

- **150 ml Schlagsahne**

- **1 Pck. Vanillin-Zucker**

1 Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, Zucker, Mandeln, Butter und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handmixergerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2 Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3 Zwei Drittel des Teiges zu einer Platte (Ø 28 cm) ausrollen und eine Tarteform (Ø 26 cm, gefettet) damit anlegen, dabei den Rand gut andrücken. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min. (Teig sollte nur leicht gebräunt sein)

4 Den Boden in der Tarteform auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Restlichen Teig ausrollen, in Streifen räden oder beliebige Motive ausstechen,

mit Kondensmilch bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Motive auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und bei gleicher Backofeneinstellung etwa 12 Minuten backen. Die Motive ebenfalls auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 In der Zwischenzeit für die Füllung Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Gin, Limettensaft, Salme, Zucker und Speisestärke in einen Topf geben, unter ständigen Röhren zum Kochen bringen und einmal gut aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Eiweiß unter die heiße Masse heben und die Masse ab und zu durchführen, damit sich keine Haut bildet.

6 Melone in sehr feine Würfel schneiden, unter die abgekühlte Masse heben und die Masse auf dem Boden verstreichen.

7 Zum Verzieren Salme mit Vanillin-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Tropfen auf die Oberfläche setzen. Zuletzt die Motive dekorativ auf die Tarte legen.

■ Tipp:

Die Tarte schmeckt frisch am besten. Anstelle von Melone passen auch grüne Weintrauben.

Für eine alkoholfreie Variante einfach den Gin durch Orangensaft ersetzen.



Girashopper-Torte

Zubereitungszeit: 70 Min.

Backzeit: etwa 25 Min.

Insgesamt:

E: 85 g, F: 328 g, Kh: 589 g,

kJ: 25903, kcal: 6187

Für den All-in-Teig:

- **200 g Weizenmehl**
- **20 g Kakaopulver**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **125 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **4 Eier (Größe M)**
- **100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
- **100 ml Milch**

Für die Füllung:

- **2 Blatt weiße Gelatine**
- **300 ml Schlagsahne**
- **30 g Zucker**
- **150 g After-Eight-Täfelchen**

Zum Garnieren und Verzieren:

- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **125 (1/8 l) ml Pfefferminzlikör**
- **30 g Zucker**
- **300 ml Schlagsahne**
- **50 g After-Eight-Täfelchen**

1 Für den Teig Mehl mit Kakaö und Backpulver mischen und in einer Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

2 Den Boden aus der Form lösen und erkalten lassen, anschließend einmal waagerecht durchschneiden.

3 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und auflösen. Sahne mit Zucker fast steif schlagen, die lauwarme Gelatineflüssigkeit unter Rühren hinzufügen und die Sahne vollständig steif schlagen. Die After-Eight-Täfelchen fein hacken und unterheben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, Sahnemasse aufstreichen und mit den oberen Boden bedecken.

4 Zum Garnieren und Verzieren Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken, auflösen und mit Likör und Zucker verrühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen. Etwa 2 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die restliche Sahne vorsichtig mit der Pfefferminzlikör-Gelatine-Mischung verrühren und die Torte rundherum damit bestreichen.

5 Mit der Sahne aus dem Spritzbeutel Tufts oder Stäbchen auf die Oberfläche spritzen und diagonal halbierte After-Eight-Täfelchen anlegen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp:

Die Torte kann einen Tag vor Verzehr zubereitet werden und schmeckt am besten gut gekühlt.

Die After-Eight-Täfelchen lassen sich besonders gut hacken, wenn sie vorher eine Zeit lang im Kühlschrank liegen.



Campari-Orange-Torte

Zubereitungszeit: 60 Min.

**Backzeit: etwa 15 Min.
je Boden**

Insgesamt:

**E: 83 g, F: 333 g, Kh: 669 g,
kJ: 27147, kcal: 6489**

Für den Knetteig:

- **300 g Weizenmehl**
- **1 Msp. Backpulver**
- **100 g Zucker**
- **3 EL Orangensaft**
- **175 g Butter oder Margarine**
- **100 g gehobelte Mandeln**

Zum Bestreichen
und Bestreuen:

- **1 Eigelb**
- **1 EL Milch**
- **30 g Hagelzucker**

Für die Füllung:

- **3 Orangen**
- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **etwa 500 ml (1/2 l)
Orangensaft**
- **2 Pck. Pudding-Pulver**
- **Sahne-Geschmack**
- **100 g Zucker**
- **2 EL Campari (Bitteraperitif)**

Außerdem:

- **1 Blatt weiße Gelatine**
- **75 ml Campari**
- **25 g Zucker**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Garnieren:

- **5-6 Physalis
(Kapstachelbeeren)**
- **2-3 Orangenscheiben**

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Butter oder Margarine und Mandeln hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

2 Jeweils ein Teigdrittel auf einem Springformboden (Ø 26 cm, Boden gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Eigelb und Milch verquirlen und die Böden damit bestreichen. Einen der Böden mit Hagelzucker bestreuen. Springformrand darumstellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und die Böden nacheinander backen.

Ober-/Unterhitze:

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Min. je Boden.

3 Das Gebäck sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und erkalten lassen. Den mit Hagelzucker bestreuten Boden noch warm mit einem Sägemesser in 12 Stücke schneiden.

4 Für die Füllung Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Orangen filetieren. Salz dabei auflängen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Den angefangenen Salz mit Orangensaft auf insgesamt 600 ml auffüllen. Aus Pudding-Pulver, Zucker, Salz und Campari nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten einen Pudding kochen. Gelatine ausdrücken und in dem heißen Pudding unter Rühren auflösen. Pudding erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

5 In der Zwischenzeit Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und Campari langsam unterrühren. Zucker unterrühren und die Flüssigkeit kalt stellen. Sobald sie beginnt dicklich zu werden, gut durchrühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Icke abschneiden. Sahne steif schlagen.

6 Erkaltenen Pudding kurz durchröhren und die Sahne unterheben. Die Creme portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sternfüllung füllen und die Hälfte davon auf den unteren Boden spritzen. Creme mit den Orangenfilets belegen und mit der Hälfte der Camparimasse besprengen. Den zweiten Boden anlegen, leicht andrücken, mit der restlichen Creme besprühen und mit der restlichen Camparimasse besprengen. Die Torte mit dem in Stücke ge-

(Fortsetzung Seite 16)



teihen Boden belegen, bis zum Servieren kalt stellen und vor dem Servieren mit Physalis und gewürfelten Orangenscheiben garnieren.

■ Tipp:

Für eine alkoholfreie Variante kann Campari in der Füllung ersatzlos gestrichen werden. Zum Besprengen glatt gerührtes rotes Johannisbeergelée ohne Gelatine und ohne Zucker verwenden.

Die Böden können schon 1-2 Tage vor dem Verzehr gebacken werden.

911-Cabriolet-Torte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:

**E: 83 g, F: 155 g, Kh: 333 g,
kJ: 14260, kcal: 3404**

Für den Boden:

**■ 175 g Löffelbiskuits
■ 125 g Butter**

Für die Creme:

**■ 9 Blatt weiße Gelatine
■ 1 Grapefruit
■ 150 g blaue Weintrauben
■ 1 Becher (500 g) Vanillepudding aus dem Kühlregal
■ 500 g Naturjoghurt
■ 25 g Zucker
■ 75 ml Blue Curaçao**

Zum Verzieren und Garnieren:

**■ 1 Blatt weiße Gelatine
■ 3 EL Blue Curaçao
■ 150 g blaue Weintrauben**

1 Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle zerdrücken und die Brösel in eine Schüssel geben.

2 Butter zerlassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren. Die Masse gleichmäßig in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen und mit Hilfe eines Löffels gut andrücken.

3 Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Grapefruit so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird, fiktieren und Saft dabei auffangen. Weintrauben waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Grapefruitfilets und Weintrauben auf dem Boden verteilen.

4 Aufgefangenen Grapefruitsaft mit Vanillepudding, Joghurt und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Puddingmasse verrühren, dann unter die restliche Masse rühren. 6 gehäutete Eßlöffel davon abnehmen und beiseite stellen. Die restliche Creme auf dem Obst verteilen.

5 Blue Curaçao unter die zurückgelassene Creme rühren, in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Gefrierbeutelecke mehrfach tief in die helle Creme tauchen und die blaue Creme in beliebigen Abständen in die Creme spritzen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

6 Zum Verzieren Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Springformrand vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und die Torte auf eine Tortenplatte setzen. Gelatine ausdrücken, auflösen, Curaçao unter Rühren hinzufügen und kalt stellen. Sobald die Masse dicklich wird, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Tortenoberfläche damit besprengen. Zum Garnieren Weintrauben waschen, trocken tupfen, evtl. halbieren und entkernen und die Torte mit den Weintrauben belegen.

■ Tipp:

Die Torte schmeckt frisch am besten. Für eine alkoholfreie Variante kann anstelle von Blue Curaçao auch dunkler Traubensaft verwendet werden. Der Vanillepudding kann durch Vanille- oder Zitronenjoghurt ersetzt werden.



Godfather-Torte

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 40 Min.

Insgesamt:

E: 85 g, F: 387 g, Kh: 350 g,

KJ: 23248, kcal: 5555

Für den Biskuitteig:

- **4 Eier (Größe M)**
- **2 EL heißes Wasser**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **25 g Weizenmehl**
- **2 gestr. TL Backpulver**
- **175 g gemahlene Haselnusskerne**
- **3 EL kernige Haferflocken**
- **1 EL Whisky**
- **1 EL Amaretto**

Für die Füllung:

- **2 EL Whisky**
- **1 EL Amaretto**
- **100 g Raspelschokolade**
- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**
- **2 Pck. Sahnesteif**

Zum Bestreichen:

- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnesteif**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**

Zum Garnieren:

- **30 g Raspelschokolade**

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Backpulver mischen, sieben, mit Haselnusskernen und Haferflocken mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe vorsichtig unterrühren; zuletzt kurz Whisky und Amaretto unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C

(nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 40 Min.

3 Den Biskuitboden kippen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchengussrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Papier abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

4 Für die Füllung den oberen Boden zerbröseln und mit Whisky, Amaretto und Raspelschokolade vermischen. Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter die Bröselmischung lieben und auf dem Boden verstreichen.

5 Zum Bestreichen Sahne mit Sahne steif und Vanillin-Zucker steif schlagen, auf die Bröselmasse streichen und die Torte 1–2 Stunden kalt stellen.

6 Vor dem Servieren den Tortenring lösen und entfernen und die Torte mit Raspelschokolade garnieren.

■ Tipp:

Die Torte kann am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Alkohol durch Orangensaft ersetzt werden.

Sie können zusätzlich eine kleine Dose abgetropfter Aprikosen (Abtropfgewicht 240 g) auf dem Boden verteilen.



Batida-Ananas-Torte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Insgesamt:

**E: 164 g, F: 290 g, Kh: 442 g,
kJ: 22414, kcal: 5353**

Für den Boden:

- **150 g Löffelbiskuits**
- **150 g Marzipan-Rohmasse**
- **100 g zerlassene, abgekühlte Butter**

Für den Belag:

- **1 Dose Ananasscheiben (Abtropfgewicht 490 g) oder Mini-Ananasscheiben**
- **8 Blatt weiße Gelatine**
- **125 ml (1/8 l) Ananassaft (aus der Dose)**
- **750 g Magerquark**
- **75 ml Batida de Côco**
- **150 g Zucker**
- **Saft von 1 Zitrone**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Garnieren:

- **50 g Marzipan-Rohmasse**
- **1 gestr. EL Puderzucker**
- **einige Tropfen grüne Speisefarbe**

1 Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, Beutel fest verschließen, Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Marzipan-Rohmasse auf einer Küchenreibe grob reiben oder fein würfeln.

2 Biskuitbrösel mit Marzipan-Rohmasse und Butter in eine Schüssel geben und gut verkneten. Die Masse auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden und Rand gefettet, mit Backpapier belegt) geben und zu einem Boden und einem etwa 2 cm hohen Rand andrücken. Die Springform kalt stellen.

3 Für den Belag Ananasscheiben in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 125 ml (1/8 l) davon abmessen. 3 große oder 6 kleine Ananasscheiben zum Garnieren beiseite legen. Die restlichen Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden.

4 Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Anschließend die Gelatine leicht ausdrücken, auflösen und den Ananassaft unter Röhren langsam hinzugeben.

5 Quark mit Batida, Zucker und Zitronensaft gut verrühren. Die Gelatinelösung unterrühren und Ananasstücke hinzufügen. Quark-Ananas-Masse kalt stellen.

6 Sahne steif schlagen. Sobald die Quark-Ananas-Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Die Creme auf den Bröselboden geben und glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen. Den Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und mit dem Backpapier am Rand entfernen.

7 Zum Garnieren Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und etwas Speisefarbe gut verkneten und zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie ausrollen. Aus der Marzipanplatte Blätter ausschneiden und mit einem Messerrücken „Blattader“ eindrücken. Beiseite gelegte Ananasscheiben mit einem scharfen Messer waagerecht durchschneiden, die großen Scheiben halbieren und die Torte mit den Marzipanblättern und den Ananascheiben garnieren.

Tipp:

Für eine alkoholfreie Variante statt Batida de Côco und Ananassaft nur Ananassaft verwenden. Die Torte schmeckt frisch am besten. Anstelle von Quark schmeckt auch Schmand.



Goldie-Torte

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 35 Min.

Insgesamt:

**E: 61 g, F: 315 g, Kh: 421 g,
kJ: 21871, kcal: 5225**

Für den Rührteig:

- **100 g Zartbitterschokolade**
- **125 g Butter oder Margarine**
- **125 g Zucker**
- **3 Eigelb (Größe M)**
- **50 g Weizenmehl**
- **1 gestr. TL Backpulver**
- **50 g gemahlene Haselnusskerne**
- **3 Eiweiß (Größe M)**

Für die Füllung:

- **1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)**
- **250 ml (1/4 l) Kirschsaft (aus dem Glas)**
- **30 g Speisestärke**

Für die Creme:

- **3 Blatt rote Gelatine**
- **50 ml weißer Rum**
- **50 ml Cherry Brandy**
- **3 EL Orangensaft**
- **3 EL Bitter Orange (Orangenlikör, z. B. Bols)**
- **50 g Zucker**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Bestreuen:

- **20 g Raspelschokolade**

1 Für den Teig Schokolade fein raspeln. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. Nach rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe unterrühren. Geraspelte Schokolade und Haselnusskerne kurz unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ofen-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 35 Min.

4 Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5 Für die Füllung Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auflangen und 250 ml (1/4 l) davon abmessen. Speisestärke mit etwas von dem Saft anrühren. Restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen.

Angerührte Speisestärke unter Rühren in den von der Kochstelle genommenen Saft geben und kurz aufkochen lassen. Die Sauerkirschen unterheben und die Masse abkühlen lassen.

6 Den Tortenboden auf eine Platte legen und einen Tortenring oder den gestäuberten Springformrand darumstellen. Die Kirschmasse auf den Tortenboden geben und glatt streichen.

7 Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Rum mit Brandy, Salz, Likör und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine andrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Flüssigkeit verrühren, dann unter die restliche Flüssigkeit rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

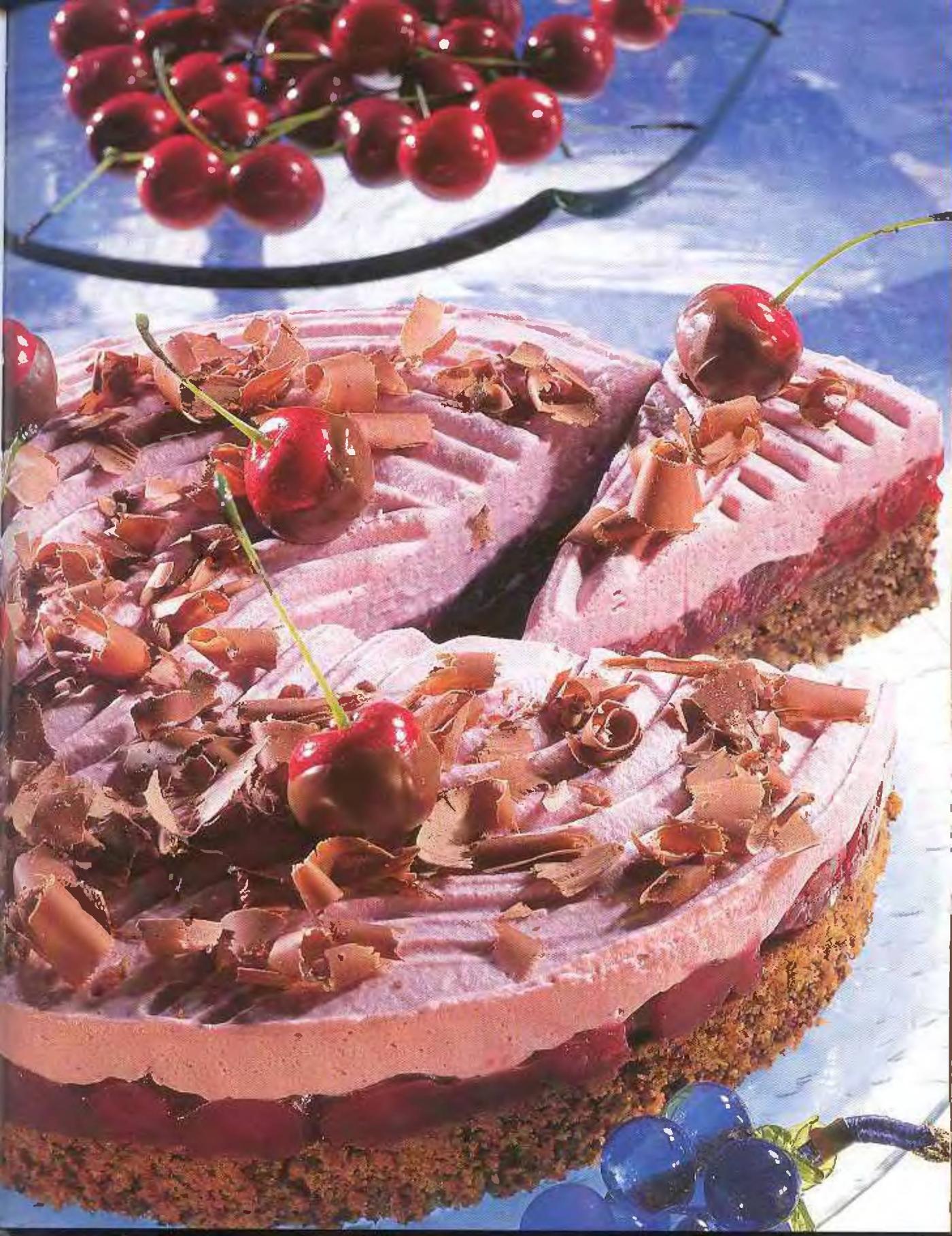
8 Creme auf den Kirschen verteilen, mit einem Tortengarnierkamm verzieren und die Torte 3 Stunden kalt stellen.

9 Vor dem Servieren Springformrand entfernen und die Tortenoberfläche mit Raspelschokolade bestreuen.

■ Tipp:

Die Torte kann am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Alkohol durch Kirschsaft ersetzt werden.



Bellini-Knuspertorte

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 25 Min. je Boden

Insgesamt:

**E: 99 g, F: 411 g, Kh: 715 g,
KJ: 30581, kcal: 7296**

Für den Rührteig:

- **200 g Butter oder Margarine**
- **200 g Zucker**
- **1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker**
- **4 Eigelb (Größe M)**
- **200 g Weizenmehl**
- **2 gestr. TL Backpulver**

Für den Belag:

- **4 Eiweiß (Größe M)**
- **30 g Zucker**
- **150 g gehobelte Haselnusskerne**
- **30 g Zucker zum Bestreuen**

Für die Füllung:

- **1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 480 g)**
- **2 Pck. Aranca Aprikose-Maracuja-Geschmack (Dessertpulver)**
- **200 ml Sekt oder Champagner**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Garnieren:

- **etwas Puderzucker**
- **einige Cocktailläuse**
- **2 Papier-Eisschirmchen**

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

2 Aus dem Teig 3 Böden backen, dazu jeweils ein Drittel des Teiges auf einen Springformboden (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen, dabei darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Rand beim Backen nicht zu dunkel wird.

3 Für den Belag Eiweiß mit Zucker steif schlagen, ein Drittel davon auf jeden Teigboden streichen und mit Haselnusskernen und Zucker bestreuen. Die Böden ohne Springformrand auf dem Rost in den Backofen schieben und nacheinander backen.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min. je Boden.

4 Die Böden vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Für die Füllung Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend in Spalten oder feine Würfel schneiden (etwa Spalten zum Garnieren zurücklassen). Aranca mit Sekt oder Champagner (aber ohne Joghurt) nach Packungsanleitung zubereiten, Sahne steif schlagen und unterheben.

6 Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen. Die Hälfte der Pfirsiche auf dem Boden verteilen, die Hälfte der Creme darauf streichen und den zweiten Boden darauf legen. Die restlichen Pfirsiche darauf verteilen, die restliche Creme darauf verstreichen und mit dem dritten Boden bedecken. Boden leicht andrücken und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

7 Den Tortering lösen und entfernen und die Torte mit Puderzucker bestäuben. Cocktailläuse und zurückgegossene Pfirsichspalten auf die Eisschirmchen spießen und die Torte damit garnieren.

Tipp:

Die Torte schmeckt frisch am besten. Die Böden können am Vortag gebacken werden.

Die Torte schmeckt auch mit Aranca-Zitronen-Geschmack und mit Johannisbeeren.



Lord-Bull-Erdbeertorte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 40 Min.

Insgesamt:

E: 145 g, F: 553 g, Kh: 304 g

KJ: 30315, kcal: 7247

Für den Rührteig:

- 150 g weiße Kuvertüre
- 125 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 6 Eier (Größe M)
- 300 g abgezogene, gehählene Mandeln
- 3 gestr. TL Backpulver

Für die Füllung:

- 500 g Erdbeeren
- 3 Blatt rote Gelatine
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 75 ml Red Bull
- 50 ml Gin
- 75 g Zucker
- 500 ml (1/2 l) Schlagsahne

Zum Bestreichen, Verzieren und Garnieren:

- 250 ml (1/4 l) Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 30 g gehackte Pistazienkerne

1 Für den Teig Kuvertüre in kleine Stücke schneiden, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und abkühlen lassen.

2 Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mandeln mit Backpulver mischen und portionsweise abwechselnd mit der flüssigen Kuvertüre auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C

(nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 40 Min.

4 Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchennrost stürzen, mitgebackenes Papier entfernen, Boden erkalten lassen und anschließend einmal waagerecht durchschneiden.

5 Für die Füllung Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entsteinen und in Würfel schneiden (nach Belieben einige zum Garnieren zurücklegen). Rote und weiße Gelatine zusammen einweichen. Red Bull mit Gin und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, anlösen und zunächst mit etwas von der Flüssigkeit verrühren, dann unter die restliche Flüssigkeit rühren.

6 Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Erdbeerwürfel ebenfalls unterheben. Masse auf den unteren Boden streichen, mit dem oberen Boden bedecken und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

7 Zum Bestreichen und Verzieren die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, die Torte damit bestreichen und verzieren und mit Pistazienkerne und den zurückgelassenen Erdbeeren garnieren.

■ Tipp:

Die Torte kann am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante den Alkohol durch Red Bull ersetzen.



Bellini-Marmortorte

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 25 Min.

Insgesamt:

E: 140 g, F: 204 g, Kh: 496 g, kJ: 19852, kcal: 4743

Für den Rührteig:

- **125 g Butter oder Margarine**
- **125 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **3 Eier (Größe M)**
- **200 g Weizenmehl**
- **2 gestr. TL Backpulver**
- **5 EL Milch**

Für den Belag:

- **8 Blatt weiße Gelatine**
- **1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 480 g)**
- **500 g Magerquark**
- **75 g Zucker**
- **3-4 EL Pfirsichlikör**
- **Saft von 1/2 Zitrone**
- **125 ml (1/8 l) Prosecco (ital. Schaumwein) oder Champagner**
- **200 ml Schlagsahne**

Zum Bestreuen:

- **2 EL abgezogene, gehobelte Mandeln**

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschweifig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterröhren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

3 Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 2 Pfirsichhälften mit 4 Esslöffeln von dem Saft pürieren. Die restlichen Pfirsichhälften in Spalten schneiden und beiseite legen.

5 Quark mit Zucker, Likör und Zitronensaft gut vermischen, Prosecco oder Champagner unterrühren, 6 Blatt

von der eingeweichten Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf auflösen. 2 Esslöffel der Quarkmasse unterrühren. Dann alles zur restlichen Quarkmasse geben und gut verrühren.

6 Restliche, leicht ausgedrückte Gelatine ebenfalls in einem kleinen Topf auflösen und mit dem Pfirsichpüree gut vermischen. Wenn die Quarkmasse anfängt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Pfirsichpüree leicht unter die Quarkcreme heben (nicht rühren), so dass sich „Schlieren“ bilden.

7 Den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuerten Springformrand darumstellen. Die beiseite gestellten Pfirsichspalten auf dem Tortenboden verteilen. Die Quark-Pfirsich-Creme darauf geben und vorsichtig glatt streichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

8 Zum Bestreuen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen und die Torte vor dem Servieren mit Mandeln bestreuen.

Tipp:

Die Torte kann am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Alkohol auch durch Pfirsich-Maracuja-Nektar oder Apfelschorle ersetzt werden.



Applejack-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 40 Min.

Insgesamt:

E: 117 g, F: 455 g, Kh: 570 g,

kJ: 30724, kcal: 7342

Für den Rührteig:

- **150 g Butter oder Margarine**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **3 Eier (Größe M)**
- **250 g Weizenmehl**
- **4 gestr. TL Backpulver**
- **1 Pck. Saucen-Pulver Vanille-Geschmack, zum Kochen**
- **1 Töpfchen Zitronenmelisse, grob gehackt**

Für den Belag:

- **1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Zitronen-Geschmack**
- **75 ml Calvados**
- **50 ml Dry Orange Curaçao**
- **Saft von 1 Zitrone**
- **50 ml Wasser**
- **125 g Zucker**
- **400 g Doppelrahm-Frischkäse**
- **500 ml (1/2 l) Schlagsahne**

Zum Verzieren und Garnieren:

- **75 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **nach Belieben Orangen- und Zitronen-Geleespalten (Süßwarenfachgeschäft)**

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterröhren (jedes für etwa 1½ Minuten). Mehl mit Backpulver und Saucen-Pulver mischen, siehen und portionsweise mit der Zitronenmelisse auf mittlerer Stufe unterröhren.

3 Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gebackt) stellen, den Teig hineingeben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C

(nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 40 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchengitter stellen und den Kuchen mit dem Backrahmen darauf erkalten lassen.

■ Tipp:

Der Kuchen kann am Vortag zubereitet werden.

Fruchtiger wird das Gebäck, wenn man 500 g Äpfel in feine Würfel schneidet, bissfest düsstet, abkühlen lässt und auf dem Boden verteilt, bevor die Creme aufgestrichen wird. Für eine alkoholfreie Variante kann der Alkohol durch Apfel- oder Orangensaft ersetzt werden.

5 Für den Belag in der Zwischenzeit Götterspeise mit den hier angegebenen Mengen Calvados, Curaçao, Saft, Wasser und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten und kalt stellen. Frischkäse in einer Schüssel glatt rühren. Sobald die Götterspeiseflüssigkeit beginnt dicklich zu werden, sie mit dem Frischkäse verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

6 Die Creme in den Backrahmen auf den Boden geben und verstreichen mit einem Löffel leichte Wellen in die Creme ziehen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

7 Zum Verzieren Kuvertüre in kleine Stückehacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verröhren. Die Masse in ein Papier Spritztütchen geben, eine kleine Spitze abschneiden und Spiralen auf den Kuchen spritzen. Den Kuchen in Stücke schneiden und nach Belieben mit Geleefrüchten garnieren.



Piña-Colada-Kranz

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 35 Min.

Insgesamt:

**E: 88 g, F: 377 g, Kh: 458 g,
kJ: 23940, kcal: 5721**

Für den Rührteig:

- **150 g Butter oder Margarine**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **4 Eier (Größe M)**
- **150 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **100 g Kokosraspel**

Für die Füllung:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **125 ml (1/8 l) fertiges Piña-Colada-Getränk (6 % vol.)**
- **250 g Ananasjoghurt**
- **75 g Zucker**
- **300 ml Schlagsahne**
- **1 Dose Ananasstücke (Abtropfgewicht 340 g)**

Zum Garnieren und Verzieren:

- **50 g Kokosraspel**
- **100 ml Schlagsahne**
- **evtl. einige Cocktailkirschen**

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise mit den Kokosraspeln kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in eine Kranzform (Ø 20 cm, gesetzt, gewehlt) füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C

(nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 35 Min.

3 Den Kranz etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen und anschließend zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Piña-Colada-Getränk mit Joghurt und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Masse rühren, evtl. kalt stellen. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

5 Ananas in einem Sieb abtropfen lassen. Einige Stücke zum Garnieren beiseite legen. Den unteren Boden auf eine Tortierplatte legen, mit der Hälfte der Ananasstücke belegen und mit einem Drittel der Creme bestreichen. Zweiten Boden auflegen, mit den restlichen Ananasstücken belegen, mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen und mit dem dritten Boden bedecken. Den Kranz rundherum mit der restlichen Creme bestreichen und etwa 3 Stunden kalt stellen.

6 Zum Garnieren die Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne bräunen, auf einem Teller erkalten lassen und den Kranz vollständig damit bestreuen. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung füllen und den Kranz damit verzieren. Den Kranz mit den zurückgelegten Ananasstücken und evtl. Cocktailkirschen garnieren.

Tipp:

Anstelle des fertigen Piña-Colada-Getränks können Sie auch 50 ml weißen Rum, 50 ml Ananassaft und 1 gehäulften Esslöffel Cream of Coconut (Kokosnusscreme) oder 2 Esslöffel Kokosmilch verwenden.

Der Kranz kann statt mit den Ananasstücken aus der Dose auch mit frischen Ananasstücken garniert werden.

Für eine alkoholfreie Variante einfach das Piña-Colada-Getränk durch Ananasalt (aus der Dose) ersetzen.



Hemingway-Schnitten

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Quell- und Kühlzeit

Backzeit: etwa 25 Min.

Insgesamt:

E: 200 g, F: 434 g, Kh: 592 g

KJ: 32578, kcal: 7782

Zum Garnieren:

- **1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Zitronen-Geschmack**
- **50 g Zucker**
- **150 ml Sekt**
- **50 ml weißer Rum**
- **125 ml (1/8 l) Wasser**

Für den Rührteig:

- **200 g Butter oder Margarine**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale**
- **4 Eier (Größe M)**
- **200 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **100 g abgezogene, gemahlene Mandeln**

Für den Belag:

- **1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Zitronen-Geschmack**
- **175 g Zucker**
- **150 ml Sekt**
- **50 ml weißer Rum**
- **750 g Magerquark**
- **600 ml Schlagsahne**

1 Zum Garnieren Götterspeise mit Zucker in einem kleinen Topf mischen, Sekt, Rum und Wasser hinzufügen und verrühren. Die Flüssigkeit 10 Minuten zum Quellen stehen lassen, dann die Masse nach Packungsanleitung auflösen, in eine flache Schale füllen, kalt stellen und fest werden lassen.

2 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschwindig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1½ Minuten). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterrühren.

4 Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, geleitet) geben, glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

5 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

6 Für den Belag Götterspeise und Zucker in einem kleinen Topf mischen, Sekt und Rum hinzufügen, gut verrühren und 10 Minuten zum Quellen stehen lassen. Dann die Masse nach Packungsanleitung auflösen und etwas abkühlen lassen.

7 Quark in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen glatt rühren, anschließend die abgekühlte, flüssige Götterspeise unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Quarkcreme auf den Kuchen geben und wellenförmig verstreichen. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

8 Die fest gewordene Götterspeise zum Garnieren aus der Form lösen, in beliebige Formen schneiden, anstechen oder ausräumen und auf der Kuchenoberfläche dekorativ verteilen.

■ Tipp:

Die Schnitten können am Vortag zubereitet werden.

Fruchtiger und bunter wird der Kuchen mit 500 g roten Johannisbeeren (375 g für die Creme, 125 g zusätzlich für die Oberfläche, bei sehr säuerlichen Früchten 50 g mehr Zucker in die Creme geben).

Für eine alkoholfreie Variante können Sie den Sekt durch weißen Traubensaft und den Rum durch Zitronen- oder Limettensaft ersetzen.



Screw-Driver-Schnitte

Zubereitungszeit: 60 Min..

ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:

E: 56 g, F: 153 g, Kh: 418 g,

KJ: 16582, kcal: 3965

Für den Teig:

- **2 Eier (Größe M)**
- **100 g Zucker**
- **60 ml Speiseöl**
- **60 ml Orangensaft oder Orangenlimonade**
- **125 g Weizenmehl**
- **2 gestr. TL Backpulver**

Für den Belag:

- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **125 ml (1/2 l) Wodka**
- **100 g Zucker**
- **1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack**
- **300 ml Milch oder Orangensaft**
- **200 ml Schlagsahne**
- **2 Orangen**

Zum Garnieren und Verzieren:

- **einige gehackte Pistazienkerne**
- **einige Orangen-Geleescheiben (Süßwarenfachgeschäft)**

1 Für den Teig Eier mit Zucker, Öl und Saft oder Limonade auf höchster Stufe mit Handrührgrät mit Rührbesen verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und kurz unterführen.

2 Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, geleertet, gereinigt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schicken.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Min.

3 Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen und anschließend zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Wodka mit Zucker und Pudding-Pulver verrühren. Milch oder Saft zum Kochen bringen, angerührtes Pudding-Pulver einrühren, aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken und in dem heißen Pudding unter Rühren auflösen. Pudding erkalten lassen, dabei ab und zu durchrühren.

5 Sahne steif schlagen. Den erkaltenen Pudding kurz durchrühren und die Sahne unterheben. Orangen so abschälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird und filetieren.

6 Den unteren Boden auf eine Kuchenplatte legen, ein Drittel der Creme darauf streichen und die Hälfte der Orangenfilets darauf verteilen. Den mittleren Boden darauf legen, mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen, restliche Filets darauf legen und mit dem oberen Boden bedecken. Die Schnitte 2–3 Stunden kalt stellen. Restliche Creme nicht kalt stellen.

7 Zum Verzieren und Garnieren restliche Creme kurz durchrühren, in einen Spritzbeutel mit großer Kochtülle füllen und die Mitte der Oberfläche verzieren. Die Schnitte mit Pistazien und Orangen-Geleescheiben garnieren.

■ Tipp:

Die Schnitte kann am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Wodka einfach durch Orangensaft ersetzt werden.

Die Schnitte kann auch in der Kastenform eingeschichtet und nach der Kühlzeit gestürzt werden.



Singapore-Sling-Schnitten

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:

E: 104 g, F: 300 g, Kh: 601 g,

IJ: 24628, kcal: 5884

Für den All-in-Teig:

- **150 g Weizenmehl**
- **30 g Kakaopulver**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **4 Eier (Größe M)**
- **150 g Butter oder Margarine**

Für die Füllung:

- **1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)**
- **250 ml (1/4 l) Kirschsaft (aus dem Glas)**
- **25 g Speisestärke**
- **30 g Zucker**
- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **4 Blatt rote Gelatine**
- **500 g Kirschjoghurt**
- **75 ml Gin**
- **50 ml Zitronensaft**
- **50 g Puderzucker**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Verzieren und Garnieren:

- **2 Blatt rote Gelatine**
- **knapp 100 ml Kirschsaft (aus dem Glas)**
- **25 g Zucker**
- **einige Kirschen mit Stiel**

1 Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2 Einen Backrahmen (26 x 26 cm) auf ein Backblech (geleitet, mit Backpapier belegt) stellen, Teig einfüllen und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Boden mit Backrahmen darauf erkalten lassen.

4 Für die Füllung: Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 250 ml (1/4 l) davon abmessen und mit 2 Esslöffeln davon die Speisestärke anrühren. Restlichen abgemessenen Saft mit Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, die angerührte Speisestärke unterrühren und aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Kirschen unterheben. Die Kirschmasse auf dem Boden im Backrahmen verstreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen.

5 Gelatine zusammen nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Gin, Zitronensaft und Puderzucker in einer Schüssel gut verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Joghurtmasse vermischen, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in leichten Wellen auf der Kirschmasse verstreichen, den Kuchen etwa 3 Stunden kalt stellen und anschließend in Schnitten teilen.

6 Zum Verzieren und Garnieren

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken, auflösen und den Kirschsaft langsam unter Rühren dazugießen, Zucker unterrühren und die Flüssigkeit kalt stellen. Sobald sie dicklich wird, die Masse in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und „Schriftzeichen“ auf die Tortenoberfläche setzen (oder mit einem Teelöffel Mulden in die Oberfläche drücken und den angeleckten Kirschsaft einfüllen). Kirschen abspülen, trockentupfen und die Schnitten mit den Kirschen garnieren.

■ **Tipp:**

Für eine alkoholfreie Variante einfach Kirschsaft verwenden.

Die Creme kann geschmacklich noch mit 50 ml Kirschlikör oder Cherry Brandy abgerundet werden.

Sie können statt der Schnitten auch eine Torte in einer Springform (Ø 28 cm) zubereiten.



Mojito-Schnitte

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 10 Min.

Insgesamt:

E: 71 g, F: 160 g, Kh: 504 g,

KJ: 16531, kcal: 3944

Für den Biskuitteig:

- **3 Eier (Größe M)**
- **1 Eigelb (Größe M)**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **100 g Weizenmehl**
- **25 g Speisestärke**
- **1 gestr. TL Backpulver**

Für die Füllung:

- **400 ml Schlagsahne**
- **1 Pck. Sahnetortenhilfe**
- **250 g Zitronenjoghurt**
- **75 g Zucker**
- **50 ml weißer Rum**
- **1/2 Bund Minze**

Zum Garnieren:

- **einige Zitronen-Geleescheiben**
- **einige Minzeblätter**

1 Für den Teig Eier und Eigelb mit Handmixergerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Art unterarbeiten.

3 Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen und das Backpapier an der offenen Seite des Backbleches unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Min.

4 Die Biskuitplatte sofort nach dem Backen auf eine mit Zucker bestreute Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Anschließend Backpapier vorsichtig abziehen.

5 Eine Kastenform (30 x 11 cm) mit der Platte auslegen, dazu die Biskuitplatte in 4 Stücke schneiden (2 x etwa 30 x 7 cm für die langen Seiten, 1 x etwa 30 x 8 cm für den Boden und 1 x etwa 30 x 9 cm für die Decke, die kurzen Seiten bleiben frei).

6 Für die Füllung Sahne steif schlagen, Sahnetortenhilfe nach Packungsanleitung, aber mit Joghurt statt mit Flüssigkeit und mit Zucker anrühren. Rum ebenfalls unterrühren und Sahne unterheben. Gut 4 Eßlöffel davon abnehmen und in einer Schale beiseite stellen.

7 Minze abspülen, trocken tupfen, Blätter von den Stängeln zupfen, fein schneiden und unter die restliche Creme heben. Creme in die Form füllen, mit dem letzten Biskuitstück bedecken, gut andrücken und etwa 3 Stunden kalt stellen.

8 Gebäck aus der Form stürzen, Beiseite gestellte Creme kurz verrühren, in einen Spritzbeutel mit großer Sternfüllung füllen und das Gebäck damit verzieren. Die Schnitte mit Zitronen-Geleescheiben und Minzeblättern garnieren.

■ **Tipp:**

Die Schnitte kann am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Rum ersetzt werden.



Alexander-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:

**E: 110 g, F: 479 g, Kh: 640 g,
kJ: 32922, kcal: 7867**

Für den Schüttelteig:

- **200 g Weizenmehl**
- **30 g Kakaopulver**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **200 g Zucker**
- **4 Eier (Größe M)**
- **200 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine**
- **100 g Zartbitter-Raspelschokolade**

Für den Belag:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **3 Eigelb (Größe M)**
- **150 g Zucker**
- **1 EL Kakaopulver**
- **150 ml Cognac**
- **150 ml Milch**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Garnieren und Verzieren:

- **100 g Halbbitter-Kuvertüre**
- **200 ml Schlagsahne**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **nach Belieben etwas Kakaopulver**

1 Für den Teig Mehl mit Kakaо und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker vermischen. Eier und flüssige Butter oder Margarine hinzufügen und mit dem Deckel fest verschließen. Die Schüssel mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermischt sind.

2 Raspelschokolade hinzufügen und alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Min.

4 Das Backblech auf einen Kuchengrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

5 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eigelb mit Zucker, Kakaо, Cognac und Milch in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der warmen Eigelbmasse auflösen und die Masse kalt stellen.

6 Sobald die Masse erkaltet ist, nochmals durchrühren, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Kuchen glatt streichen, mit einem Teelöffel Spitzen hochziehen und den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

7 Zum Garnieren Kuvertüre in kleine Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Mit Hilfe eines Papiertütchens oder eines Gefrierbeutels Ornamente auf Backpapier spritzen und fest werden lassen. Zum Verzieren Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und mit Teelöffeln Sahnehäufchen auf die Kuchenoberfläche setzen. Anschließend die Ornamente ablösen und an die Sahnehäufchen legen. Nach Belieben die Oberfläche mit etwas Kakaopulver bestäuben.

■ Tipp:

Der Kuchen kann am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante den Cognac durch Kaffee oder Kakaogetränk ersetzen.



Margarita-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:

E: 156 g, F: 319 g, Kh: 609 g,

KJ: 27132, kcal: 6482

Für den Schüttelteig:

- **250 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **175 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1 Pck. Finesse Grießbene Zitronenschale**
- **4 Eier (Größe M)**
- **125 ml (1/8 l) Speiseöl**
- **125 ml (1/8 l) Zitronenlimonade**

Für den Belag:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **500 g Magerquark**
- **250 g Zitronenjoghurt**
- **125 ml (1/8 l) Tequila**
- **100 g Zucker**
- **300 ml Schlagsahne**

Zum Verzieren und Garnieren:

- **200 ml Schlagsahne**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1–2 EL Cointreau (Orangenlikör)**
- **einige Geleezitronen (aus dem Süßwarenfachgeschäft)**
- **etwas unbehandelte Zitronenschale**
- **etwas Zitronenmelisse**

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale verneuern. Eier, Öl und Limonade hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührloßel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergeführt werden.

2 Den Teig in eine Fettfangschale (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) füllen und glatt streichen. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Die Fettfangschale auf einen Kuchengrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

4 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Joghurt, Tequila und Zucker in einer Schüssel verrühren, Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Quarkmasse verrühren, dann unter die restliche Quarkmasse rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Boden in der Fettfangschale verstreichen und mit einem Tortengarnierkamm verzieren. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

5 Zum Verzieren und Garnieren Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und Cointreau kurz unterrühren. Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Stern- oder Kämmfüllung füllen und dicke Tupfen oder Streifen auf die Oberfläche spritzen. Den Kuchen in Quadrate schneiden. Geleezitronen einschneiden, fächerartig etwas auseinander ziehen und die Quadrate mit den Zitronen, der in Streifen geschnittenen Zitronenschale und Zitronenmelisse garnieren.

■ Tipp:

Statt einer Fettfangschale kann auch ein Backrahmen auf einem Backblech verwendet werden.

Der Kuchen kann bereits am Vortag zubereitet und kurz vor dem Servieren verziert und garniert werden.

Für eine alkoholfreie Variante den Tequila durch 50 ml Zitronensaft und 75 ml Milch ersetzen.



Caipirinha-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 30 Min.

Insgesamt:

**E: 125 g, F: 380 g, Kh: 488 g,
kJ: 26593, kcal: 6356**

Für den All-in-Teig:

- **150 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **150 g brauner Zucker (Kandisfarin)**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **4 Eier (Größe M)**
- **150 g Butter oder Margarine**
- **100 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln**

Für die Creme:

- **8 Blatt weiße Gelatine**
- **500 g Dickmilch**
- **150 ml fertig gemixter Caipirinha-Likör**
- **100 g brauner Zucker (Kandisfarin)**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Garnieren:

- **50 g abgezogene, gehobelte Mandeln**
- **30 g brauner Zucker (Kandisfarin)**
- **1 Limette**

1 Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2 Einen Backrahmen (26 x 26 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen, Teig einfüllen und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: **etwa 160 °C (vorgeheizt)**

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: **etwa 30 Min.**

3 Das Backblech auf einen Kuchengitter stellen und den Kuchen mit dem Backrahmen darauf erkalten lassen.

4 Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung entweichen. Dickmilch mit Caipirinha-Likör und Zucker in einer Schüssel gut verrühren, bis der Zucker gelöst ist. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Dickmilchmasse verrühren, dann unter die restliche Dickmilchmasse rühren.

5 Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Boden glatt streichen und den Kuchen etwa 3 Stunden kalt stellen.

6 Zum Garnieren Mandeln mit Zucker in eine Pfanne geben und unter Rühren bräunen. Mandeln auf einen Teller geben und erkalten lassen.

7 Backrahmen lösen, entfernen und den Kuchen auf eine Tortenplatte legen. Mandeln kurz vor dem Servieren auf der Kucheroberfläche verteilen. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden und diese dekorativ auf der Oberfläche verteilen.

Tipp:

Der Kuchen kann am Vortag zubereitet werden.

Anstelle von Caipirinha-Likör können Sie auch 100 ml Cachaça und 50 ml Limettensaft verwenden.

Für eine alkoholfreie Variante einfach den Caipirinha-Likör durch 100 ml Apfelsaft und 50 ml Limettensaft ersetzen.



Kamikaze-Schnitten

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Quell- und Kühlzeit
Backzeit: etwa 25 Min.

Insgesamt:

**E: 135 g, F: 393 g, Kh: 757 g,
kJ: 33072, kcal: 7905**

Für den Rührteig:

- **250 g Butter oder Margarine**
- **250 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **5 Eier (Größe M)**
- **250 g Weizenmehl**
- **2 gestr. TL Backpulver**

Für den Belag:

- **10 Blatt weiße Gelatine**
- **750 g Zitronenjoghurt**
- **50 ml Cointreau**
- **50 ml Wodka**
- **50 ml Limetten- oder Zitronensaft**
- **100 g Zucker**
- **400 ml Schlagsahne**

Für Guss und Garnierung:

- **1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Zitronen-Geschmack**
- **25 ml Cointreau**
- **50 ml Wodka**
- **175 ml Wasser**
- **50 g Zucker**
- **2 Zitronen**
- **etwas Zitronenmelisse**

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschwindig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterführen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa $\frac{1}{2}$ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

2 Einen Backrahmen (25 x 22 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Teig hineinfüllen, glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchenguss stellen und den Boden erkalten lassen, anschließend Backrahmen und Backpapier entfernen.

4 Für den Belag Gelatine einweichen. Joghurt mit Cointreau, Wodka, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

5 Boden einmal waagerecht durchschneiden. In den unteren Boden den gesäuerten Backrahmen stellen. $\frac{1}{2}$ der Joghurtmasse einfüllen, oberen Boden auflegen und mit der restlichen Masse bestreichen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

6 Für den Guss Götterspeisepulser mit Cointreau, Wodka und 3 Esslöffeln des Wassers anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Zucker zufügen und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist, restliches kaltes Wasser unter Rühren zufügen und die Flüssigkeit erkalten lassen.

7 Zum Garnieren Zitronen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Zitronen quer in dünne Scheiben schneiden, auf die Joghurtmasse legen und die Oberfläche vorsichtig mit der erkalteten Götterspeiseflüssigkeit begießen. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen und den Guss fest werden lassen.

8 Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen in beliebig große Stücke schneiden und mit Zitronenmelisse garnieren.

■ Tipp:

Der Kuchen kann am Vortag zubereitet werden.

Für eine alkoholfreie Variante den Alkohol weglassen und weitere 250 g Zitronenjoghurt für den Belag verwenden.



Wodka-Lemon-Kuchen

Zubereitungszeit: 60 Min.

Backzeit: etwa 35 Min.

Insgesamt:

E: 113 g, F: 349 g, Kh: 681 g,

kJ: 29440, kcal: 7039

Für den Knetteig:

- **250 g Weizenmehl**
- **100 g Zucker**
- **125 g Butter oder Margarine**
- **2 EL Wodka**

Für den Brandteig:

- **250 ml (1/4 l) Wasser**
- **50 g Butter oder Margarine**
- **150 g Weizenmehl**
- **50 g Speisestärke**
- **4–5 Eier (Größe M)**

Zum Bestreichen:

- **4–5 EL Apfel-, Quitten- oder Johannisbeergelee**

Für den Belag:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)**
- **75 ml Wodka**
- **75 ml Bitter Lemon**
- **100 g Zucker**
- **200 ml Schlagsahne**
- **300 g grüne, kernlose Weintrauben**

Zum Bestäuben:

- **1–2 EL Puderzucker**

1 Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Butter oder Margarine und Wodka hinzutragen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 4–5 (vorgeheizt)
Backzeit: 10–15 Min.

2 Den Boden von Backblech lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Für den Brandteig Wasser mit Butter oder Margarine am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Mehl mit Speisestärke mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen.

4 Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben. Nach und nach Eier mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten.

Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreissen, dass lange Spitzen hängen bleiben.

5 Den Brandteig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) streichen, das Backblech in den Backofen schieben und bei gleicher Backtemperatur etwa 20 Minuten backen. Das Gebäck sofort vom Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Knetteigboden mit Gelee bestreichen und den Brandteigboden darauf legen.

6 Für den Belag Gelatine einweichen. Mascarpone mit Wodka, Bitter Lemon und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Wodka-Lemon-Mischung verrühren, dann unter die restliche Wodka-Lemon-Mischung rühren. Sobald die Masse anfängt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

7 Weintrauben waschen und evtl. halbieren. Creme in die Mulden der Brandteigplatte streichen und die Weintrauben darauf verteilen. Den Kuchen kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

■ **Tipp:**

Der Kuchen schmeckt frisch am besten. Für eine alkoholfreie Variante kann der Wodka im Teig und Belag durch Bitter Lemon ersetzt werden.



Swimming-Pool-Torte

Zubereitungszeit: 65 Min.

ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:

E: 112 g, F: 343 g, Kh: 738 g,

KJ: 32017, kcal: 7654

Zum Vorbereiten:

■ 1 Dose Ananasstücke (Abtropfgewicht 340 g)

Für den Schüttelteig:

■ 300 g Weizenmehl
■ 3 gestr. TL Backpulver
■ 200 g Zucker
■ 1 Pck. Vanillin-Zucker
■ 4 Eier (Größe M)
■ 150 ml Speiseöl
■ 150 ml Ananassaft (aus der Dose)

Für die Füllung:

■ 6 Blatt weiße Gelatine
■ 250 g Ananasjoghurt
■ 75 ml Ananassaft (aus der Dose)
■ 75 ml Wodka, 75 g Zucker
■ 300 ml Schlagsahne

Zum Garnieren und Verzieren:

■ 9 Blatt weiße Gelatine
■ 75 ml Wodka
■ 125 ml (1/8 l) Blue Curaçao
■ 300 ml Wasser
■ 75 g Zucker
■ 200 ml Schlagsahne
■ 1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Zum Vorbereiten Ananas in einem Sieb abtropfen lassen. Saft auffangen. 150 ml und 75 ml davon abmessen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker und Vanillin-Zucker vermengen. Eier, Öl und 150 ml Ananassaft hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Alles mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind.

3 Den Teig mit einem Schneebesen oder Rührholzstiel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergeführt werden. Einen Backrahmen (30 x 26 cm) auf ein mit Bäckpapier belegtes Backblech stellen, den Teig darin glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min.

4 Das Gebäck auf einem Kuchengrost erkalten lassen. Backrahmen entfernen und das Gebäck einmal waagerecht durchschneiden. Backrahmen reinigen und um den unteren Boden stellen.

5 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit 75 ml Ananassaft, Wodka

und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, zunächst mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Ananasstücke etwas kleiner schneiden, ebenfalls unter die Salinenmasse heben und die Creme auf den unteren Boden streichen. Den oberen Boden darauf legen, leicht andrücken und die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

6 In der Zwischenzeit Gelatine einweichen. Wodka mit Curaçao, Wasser und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und die Flüssigkeit nach und nach unter Rühren zugießen. Die Flüssigkeit in ein flaches Gefäß füllen, kalt stellen und fest werden lassen.

7 Backrahmen lösen und entfernen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, knapp die Hälfte in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, mit der anderen Hälfte Tortenoberfläche und -rand dünn bestreichen und einen Rand auf die Torte spritzen. Die fest gewordene Flüssigkeit aus dem Gefäß stürzen, in kleine Würfel schneiden und auf der Tortenoberfläche verteilen.

■ Tipp:

Für eine alkoholfreie Variante Wodka in der Creme durch Ananassaft ersetzen und die blauen Würfel aus Gelatine, 500 ml (1/2 l) Wasser, etwas Zitronensaft, Zucker und blauer Speisefarbe zubereiten.



Geschüttelter Martini

Zubereitungszeit: 60 Min.,

ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:

E: 90 g, F: 289 g, Kh: 592 g,

KJ: 24210, kcal: 5785

Für den Schüttelteig:

- **250 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale**
- **4 Eier (Größe M)**
- **125 ml (1/8 l) Speiseöl**
- **125 ml (1/8 l) Zitronenlimonade**

Für die Füllung:

- **1 Glas Stachelbeeren (Abtropfgewicht 350 g)**
- **250 ml (1/4 l) Stachelbeersaft (aus dem Glas)**
- **1 Pck. Saucenpulver Vanille-Geschmack, zum Kochen**

Für den Belag:

- **6 Blatt weiße Gelatine**
- **100 ml Gin**
- **1-2 EL Vermouth (z. B. Noilly Prat)**
- **75 g Zucker**
- **1 Pck. Pudding-Pulver Sahne-Geschmack**
- **300 ml Milch**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Garnieren:

- **1 Limette oder Zitrone (unbehandelt)**
- **etwas Zitronenmelisse**
- **1 Schoko-Gebäckstäbchen**

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale vermengen. Eier, Öl und Limonade hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15-30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergezogen werden.

2 Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gereibt) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

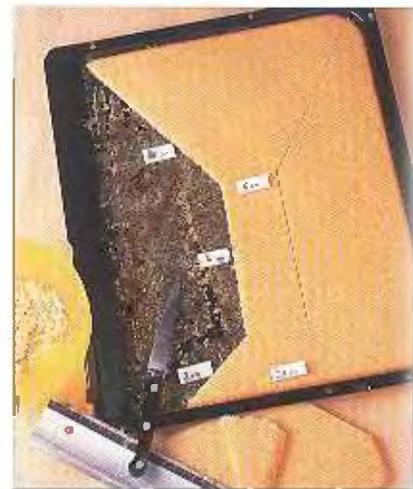
etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchengitter stellen und das Gebäck darauf erkalten lassen. Anschließend das Gebäck in Form einer Martinischale zugeschneiden (kleines Foto). Das abgeschnittene Gebäck fein zerbröseln und beiseite stellen.



4 Für die Füllung Stachelbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auflangen. Aus 250 ml (1/4 l) Saft und Saucenpulver einen Pudding kochen, Stachelbeeren unterheben und auf dem zugeschnittenen Boden verteilen.

5 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Gin mit Vermouth, Zucker und Pudding-Pulver verrühren. Milch zum Kochen bringen, angerührtes Pudding-Pulver unterrühren, aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken und in dem heißen Pudding unter Rühren auflösen. Pudding erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

6 Sahne steif schlagen und unter den erkaltenen Pudding heben. Pudding auf den Stachelbeeren verteilen, dabei „Fuß“ und „Siel“ mit Hilfe eines Spritzbeutels mit großer Lochtülle bespritzen, die „Schale“ kuppelförmig bestreichen.

Fortsetzung Seite 360



Die Torte vollständig mit den zurückge-
lassenen Bröseln bestreuen und 2 Stun-
den kalt stellen.

7 Zum Garnieren und Verzieren
Limette oder Zitrone in Scheiben

schneiden, zu einer großen Limettens-
oder Zitronenscheibe am „Glasrand“
zusammenlegen, mit Zitronenmelisse
garnieren und das Schokogebäckstäb-
chen als „Spieß“ hineinstecken.

■ Tipp:

Die Torte kann am Vortag zubereitet und
kurz vor dem Servieren garniert werden.
Für eine alkoholfreie Variante Gin und
Vermouth durch Milch ersetzen.

Casablanca-Kuchen

Titelrezept

**Zubereitungszeit: 45 Min.,
ohne Kühlzeit**
Backzeit: etwa 50 Min.

Insgesamt:

**E: 88 g, F: 402 g, Kh: 334 g,
kJ: 24402, kcal: 5832**

Für den Rührteig:

- **100 g weiche Butter
oder Margarine**
- **100 g Zucker**
- **1 Pck. Bourbon-Vanille-
Zucker**
- **4 Eigelb (Größe M)**
- **200 g gemahlene
Haselnusskerne**
- **1 gestr. TL Backpulver**
- **100 g Zartbitter-
Raspelschokolade**
- **4 Eiweiß (Größe M)**

Für den Belag:

- **200 g Wild-Preiselbeeren**
- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **50 ml Wodka**
- **75 ml Orangensaft**
- **2 EL Zitronensaft**
- **400 ml Schlagsahne**
- **50 g Zucker**

Zum Verzieren:

- **75 ml Eierlikör**
- **25 g Halbbitter-Kuvertüre**

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eigelb nach und nach unterrühren. Haselnusskerne mit Backpulver mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Raspelschokolade ebenfalls kurz unterrühren. Zuletzt Eiweiß steif schlagen und unterheben. Einen Backrahmen (26 x 26 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Teig darin glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C
(nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 50 Min.

3 Das Backblech auf einen Kuchen-
rost stellen und den Kuchen im
Backrahmen erkalten lassen.

4 Für den Belag Preiselbeeren auf den
Boden streichen, dabei rundherum
1 cm Rand frei lassen. Gelatine nach
Packungsanleitung einweichen, anschlie-
ßend ausdrücken und auflösen. Nach
und nach Wodka und Salz unterrühren.
Sahne mit Zucker steif schlagen und die
Gelatineflüssigkeit kurz unterrühren.
Sahnecreme auf den Preiselbeeren glatt
streichen und mit einem Teelöffel Vertie-
fungen eindrücken. Den Kuchen etwa
2 Stunden kalt stellen.

5 Den Backrahmen lösen und entfer-
nen. Die Vertiefungen im Belag mit
Eierlikör füllen, Kuvertüre in einem klei-
nen Topf im Wasserbad geschmeidig
röhren und den Kuchen damit be-
sprengen.

■ Tipp:

Der Kuchen kann auch in einer Spring-
form (Ø 28 cm) gebacken werden.
Füllen Sie einen Teil der Vertiefungen
der Oberfläche mit Preiselbeeren.
Der Kuchen kann bis auf die Verzierung
gut am Vortag zubereitet werden.



Liberty-Blech

Zubereitungszeit: 40 Min.

Backzeit: etwa 20 Min.

Insgesamt:

**E: 78 g, F: 309 g, Kh: 1003 g,
kJ: 32527, kcal: 7769**

Für den Schüttelteig:

- **300 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **200 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **1 Pck. Finesse Ceriebene Zitronenschale**
- **4 Eier (Größe M)**
- **150 ml Speiseöl**
- **100 ml Apfelsaft**
- **50 ml Calvados**

Für den Belag:

- **1,2 kg säuerliche Äpfel**
- **400 ml Apfelsaft**
- **150 ml Calvados**
- **3 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack**
- **150 g Zucker**
- **400 ml Schlagsahne**

Zum Garnieren:

- **2 kleine rote Äpfel**
- **150 g Zucker**

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale vermengen. Eier, Öl, Saft und Calvados hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergeführt werden.

2 Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, geätzt, geimbeilt) stellen, Teig einfüllen und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Das Backblech mit dem Backrahmen auf einer Kuchenrost stellen und das Gebäck darauf erkalten lassen.

■ Tipp:

Die Karamell-Garnierung erst kurz vor dem Verzehr zubereiten, da sie sich sonst auf löst. Der Kuchen kann jedoch bereits am Vortag zubereitet werden.

Anstelle der Karamell-Garnierung können Sie auch einfach 200 ml Schlagsahne mit 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und dicke Tuffs auf die Oberfläche spritzen, dann die Apfelspalten anlegen.

Für eine alkoholfreie Variante kann der Calvados durch Apfelsaft ersetzt werden.

4 Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelswürfel mit Apfelsaft und Calvados in einem Topf zum Kochen bringen. Pudding-Pulver mit Zucker und Sahne anrühren, in die Apfelmischung rühren und alles unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Die Apfelmasse etwas abkühlen lassen, auf den Boden streichen und erkalten lassen.

5 Zum Garnieren kurz vor dem Servieren den Backrahmen lösen und entfernen, Äpfel waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Spalten dekorativ auf der Oberfläche verteilen. Zucker in einem kleinen Topf erhitzen, auflösen und leicht bräunen lassen. Den Topf sofort auf ein kaltes, feuchtes Küchentuch stellen und mit einer Gabel so lange rühren, bis die Masse zäh wird.

6 Mit Hilfe der Gabel kleine „Zuckerfärme“ über die Apfelspalten auf den Kuchen spinnen (oder Ornamente auf Alufolie spinnen und später ansetzen). Den Kuchen sofort servieren.



Moulin-Rouge-Törtchen

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 25 Min.

Insgesamt:

**E: 142 g, F: 360 g, Kh: 632 g,
kJ: 28251, kcal: 6749**

Für den Rührteig:

- **250 g Butter oder Margarine**
- **200 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **4 Eier (Größe M)**
- **300 g Weizenmehl**
- **3 gestr. TL Backpulver**
- **2 EL Milch**

Für den Belag:

- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **500 g Sahnequark**
- **200 g Zitronenjoghurt**
- **2 EL Apricot Brandy**
- **2 EL Gin**
- **100 ml Champagner**
- **100 g Zucker**
- **200 ml Schlagsahne**

Zum Garnieren und Verzieren:

- **1 Granatapfel**
- **1-2 EL Grenadinesirup**

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

3 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze:

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

4 Die Gebäckplatte mit einem Messer vom Rand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5 Aus der Gebäckplatte mit einem Ausstecher Ovale oder Kreise (Ø etwa 9 cm) ausschneiden oder ausschneien und diese auf ein Backblech legen. Die Gebäckreste mit den Händen fein zerbröseln.

6 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Joghurt, Brandy, Gin, Champagner und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Quarkmasse verrühren, dann unter die restliche Quarkmasse führen, Sahne steif schlagen und unterheben.

7 Die Quarkcreme portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Lochstille füllen und auf die Gebäckscheiben spritzen. Die Törtchen 1-2 Stunden kalt stellen. Anschließend die Gebäckbrösel als Rand an die Törtchen drücken.

8 Um die Blüte des Granatapfels heraus keilförmig ein kleines Quadrat ausschneiden. Den Apfel von den Füßen aus 4-mal einschneiden. Den Apfel öffnen und die Kerne herauskämen. Die Törtchen vor dem Servieren mit Granatapfelferkern bestreuen und mit dem Grenadinesirup beträufeln.

Tipp:

Die Törtchen schmecken frisch am besten.

Der Champagner kann auch durch Sekt ersetzt werden.

Für eine alkoholfreie Variante anstelle des Alkohols Säfte, wie z. B. Ananas-, Maracuja- oder Pfirsichsaft verwenden. Dann entsprechende Früchte zum Garnieren verwenden.



Sombrero-Cooler-Rolle

Zubereitungszeit: 45 Min.,

ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 10 Min.

Insgesamt:

E: 50 g, F: 105 g, Kh: 437 g,

KJ: 12959, kcal: 3090

Für den Biskuitteig:

- **3 Eier (Größe M)**
- **1 Eigelb (Größe M)**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillin-Zucker**
- **100 g Weizenmehl**
- **25 g Speisestärke**
- **1 gestr. TL Backpulver**

Für die Füllung:

- **4 Blatt weiße Gelatine**
- **1 Pck. Fruttina Zitronen-Geschmack (Fruchtpudding)**
- **75 g Zucker**
- **75 ml Ananassaft**
- **75 ml Grapefruitsaft**
- **50 ml Rum**
- **200 ml Wasser**
- **250 ml (1/4 l) Schlagsahne**

Zum Bestäuben:

- **etwas Puderzucker**

1 Für den Teig Eier und Eigelb in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen, das Papier an der offenen Seite des Backbleches unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht.

Ober-/Unterhitze:

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Min.

3 Biskuitplatte sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, mitgebackenes Papier abziehen, Biskuitplatte von der längeren Seite aus aufrollen und erkalten lassen.

4 Für die Füllung Gelatine einweichen. Fruttina nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Mengen Zucker, Saft, Rum und Wasser zubereiten. Gelatine ausdrücken und im warmen Fruttina unter Rühren auflösen. 3 Eßlöffel der Masse in einen kleinen Gefrierbeutel geben und beiseite legen. Fruttinamasse erkalten lassen, dabei gelegentlich durchrühren. Sobald die Fruttinamasse vollständig erkalten ist, Sahne steif schlagen und unterheben.

5 Biskuitplatte ausrollen und die Fruttinamasse darauf verstreichen. Die Biskuitplatte wieder aufrollen und die Rolle etwa 2 Stunden kalt stellen.

6 Vor dem Servieren die Rolle mit Puderzucker bestäuben und in dicke Scheiben schneiden. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Scheiben im Zick-Zack-Muster verzieren.

Tipp:

Das Gebäck kann am Vortag zubereitet werden, dann die Verzierung schon aufspritzen, aber die Rolle erst vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Für eine alkoholfreie Variante kann anstelle des Alkohols die Creme mit Orangensaft oder Maracujasaft und Wasser zubereitet werden.



Alphabetisches Register

911-Cabriolet-Torte 46

A

Alexander-Kuchen 72

Applejack-Kuchen 60

B

Batida-Ananas-Torte 50

Batida-Kirsch-Torte 20

Bellini-Knuspertorte 54

Bellini-Marmortorte 58

Blue-Lady-Torte 14

Brombeer-Frappé-Torte 26

Brown-Cow-Wickeltorte 28

C/E

Caipirinha-Kuchen 76

Campari-Orange-Torte 44

Caribbean-Night-Torte 16

Casablanca-Kuchen (Titelrezept) 86

Cuba-Libre-Torte 24

Erdbeer-Daiquiri-Torte 30

G

Geschüttelter Martini 84

Gimlet-Tarte 40

Godfather-Torte 48

Goldie-Torte 52

Grashopper-Torte 42

H

Hemingway-Schnitten 64

Honeymoon-Torte 38

46

K/L

Kamikaze-Schnitten 78

Kir-Royal-Torte mit Mango 32

Liberty-Blech 88

Lord-Bull-Erdbeertorte 56

M

Malibu-Banana-Torte 36

Margarita-Kuchen 74

Martini, geschüttelter 84

Mojito-Schnitte 70

Moulin-Rouge-Törtchen 90

P

Pina-Colada-Kranz 62

Planter's-Punch-Torte 12

S

Screw-Driver-Schnitte 66

Sherry-Flip-Kuppel 8

Singapore-Sling-Schnitten 68

Snowball-Kuppel 34

Sombrero-Cooler-Rolle 92

Swimming-Pool-Torte 82

T

Tequila-Sunrise-Torte 6

Titelrezept (Casablanca-Kuchen) 86

Tom-Collins-Torte 22

W

White-Apple-Torte 18

White-Russian-Torte 10

Wodka-Lemon-Kuchen 80

Themenregister

Torten und Kuchen vom Blech

Hemingway-Schnitten
Singapore-Sling-Schnitten
Alexander-Kuchen
Margarita-Kuchen
Caipirinha-Kuchen
Kamikaze-Schnitten
Wodka-Lemon-Kuchen
Swimming-Pool-Torte
Geschüttelter Martini
Casablanca-Kuchen
Liberty-Blech
Moulin-Rouge-Törtchen
Sombrero-Cooler-Rolle

Schnelle Zaubereien

Tequila-Sunrise-Torte
Planter's-Punch-Torte
Blue-Lady-Torte
Erdbeer-Daiquiri-Torte
Gimlet-Tarte
911-Cabriolet-Torte
Godfather-Torte
Batida-Ananas-Torte
Lord-Bull-Erdbeertorte
Applejack-Kuchen
Hemingway-Schnitten
Mojito-Schnitte
Alexander-Kuchen
Margarita-Kuchen
Caipirinha-Kuchen
Kamikaze-Schnitten
Casablanca-Kuchen
Liberty-Blech
Moulin-Rouge-Törtchen
Sombrero-Cooler-Rolle

Coole Torten

Tequila-Sunrise-Torte
Erdbeer-Daiquiri-Torte
911-Cabriolet-Torte
Batida-Ananas-Torte

Mit Nuss & Mandelkern

Tequila-Sunrise-Torte
Sherry-Flip-Kuppel
White-Russian-Torte

64	Caribbean-Night-Torte	16
68	Batida-Kirsch-Torte	20
72	Brombeer-Frappé-Torte	26
74	Brown-Cow-Wickeltorte	28
76	Malibu-Banana-Torte	36
78	Gimlet-Tarte	40
80	Campari-Orange-Torte	44
82	Godfather-Torte	48
84	Batida-Ananas-Torte	50
86	Goldie-Torte	52
88	Bellini-Knuspertorte	54
90	Lord-Bull-Erdbeertorte	56
92	Bellini-Marmortorte	58
	Piña-Colada-Kraut	62
	Hemingway-Schnitten	64
6	Screw-Driver-Schnitte	66
12	Caipirinha-Kuchen	76
14	Casablanca-Kuchen	86
30	Liberty-Blech	88

Freche Früchtchen

46	Sherry-Flip-Kuppel	8
50	Planter's-Punch-Torte	12
56	Caribbean-Night-Torte	16
60	White-Apple-Torte	18
64	Batida-Kirsch-Torte	20
70	Tom-Collins-Torte	22
72	Brombeer-Frappé-Torte	26
74	Kir-Royal-Torte mit Mango	32
76	Snowball-Kuppel	34
78	Malibu-Banana-Torte	36
86	Honeymoon-Torte	38
88	Gimlet-Tarte	40
90	Campari-Orange-Torte	44
92	911-Cabriolet-Torte	46
	Batida-Ananas-Torte	50
	Goldie-Torte	52
6	Bellini-Knuspertorte	54
30	Lord-Bull-Erdbeertorte	56
46	Bellini-Marmororte	58
50	Piña-Colada-Kraut	62
	Screw-Driver-Schnitte	66
	Singapore-Sling-Schnitten	68
6	Wodka-Lemon-Kuchen	80
8	Swimming-Pool-Torte	82
10	Geschüttelter Martini	84