

Kühlschranktorten

die aus der Kälte kommen



VOLKER EGgers



MIT DEN 10 GU-ERFOLGSTIPPS

➤ Tolle Dessert- und Modetorten:
ganz ohne Backofen

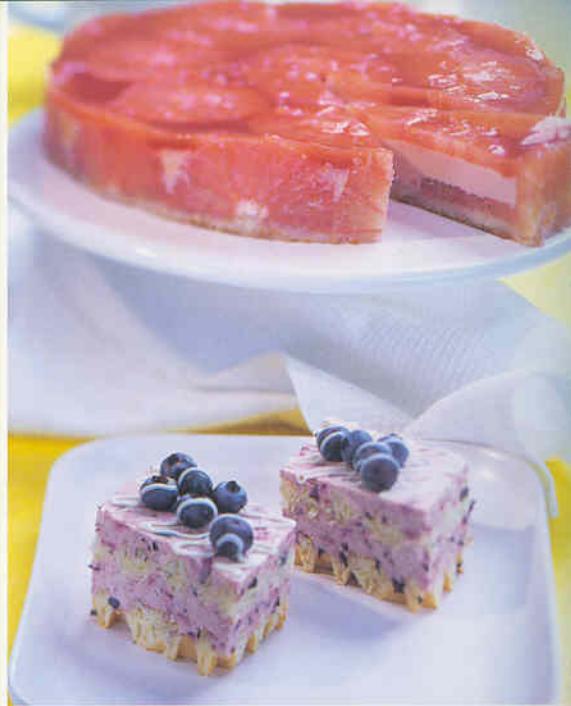
GU

Inhalt

Stadtbücherei Marburg
02/6040

Die Theorie

- 4 Die Basis: Der Boden
- 4 Grundrezept Löffelbiskuitboden
- 6 Warenkunde:
 - 6 Die Standhaften
 - 7 Die Cremebasis
 - 8 Verzierungen für den schönsten Look
 - 10 Back-Basics
- 11 Pannenhilfe



Die Rezepte

- 12 Leichter Genuss: Fruchttorten
- 22 Aktuell: Super Trendtorten
- 32 Echt cool: Eistorten
- 40 Der Hit: Torten für Kids
- 50 Raffiniert: Feine Minis

Extra

60 Register

62 Impressum

► **64 Die 10 GU-Erfolgstipps
mit der Geling-Garantie
für Kühlschranktorten**

► GU Serviceseiten



Genuss aus der Kälte Kühlschranktorten

Torten ohne Backen sind "in" – denn leichter, schneller und bequemer lassen sich wunderbare Kuchen und Torten mit Keksen, Schokolade, Cremes und anderen Süßigkeiten nicht zaubern. Ob Torten mit viel Obst, raffinierte Trendtorten, cremige Eistorten, lustige Kuchen für Kids oder feines Gebäck für die kleine Runde – die Vielfalt dieser süßen Verführungen ist unendlich groß. Ideale Kuchen und Torten für Backmuffel und Backprofis. Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

Grundrezept

Die Basis

Zu jeder Torte gehört auch ein Boden. Er dient der Creme als Unterlage und gibt ihr zudem Halt. Der Löffelbiskuitboden ist unter den Böden, die nicht gebacken werden, der Klassiker. Er ist schnell und ohne großen Aufwand gemacht und gelingt jedem kinderleicht.

Löffelbiskuitboden

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 200 g Löffelbiskuits
- 125 g Butter
- nach Belieben 1 Prise Salz

TIPP

So geht's leichter

Sollten Sie im Rezept nur den Formrand oder einen Tortenring benötigen, drücken Sie die Masse gleich auf eine Kuchenplatte: So entfällt das Umheben der Torte.



1 Die Löffelbiskuits in einen großen Gefrierbeutel geben. Mit dem Nudelholz darüber rollen, bis die Biskuits fein zerbröseln sind.

2 Die Butter in Scheiben oder Würfel schneiden. Butterstücke in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze schmelzen.

3 Die Brösel in eine Rührschüssel geben. Die Butter zugießen und alles mit einem Teigschaber verrühren.

4 Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Springform geben, verteilen und mit der Hand festdrücken. Den Boden kühl stellen, bis die Füllung zubereitet ist.

...und damit geht's auch prima:



Die »Trockenen«

Ob Butter- und Vollkornkekse, Zwieback, Cornflakes, Hafeflocken oder Pumpernickel – sie alle eignen sich sehr gut für die Bereitung von Tortenböden. Auch diese Produkte in einem großen Gefrierbeutel fein zerdrücken oder mit den Händen zerreiben und dann mit flüssiger Butter mischen. Bei nicht süßen Zutaten wie Zwieback oder Cornflakes muss zusätzlich noch etwas Zucker oder flüssiger Honig an die Masse geben werden, damit die Böden auch süß schmecken. Besonders knusprig werden Tortenböden, wenn sie mit Karamell statt mit Butter zubereitet werden.



Die »Schokoladigen«

Wer es noch raffinierter möchte – Waffeln, Waffelröllchen, Knäckebrot, Baiser, gehackte Nüsse, Kokosraspel und Müsli ergeben mit flüssiger Kuvertüre oder Schokolade, dunkler oder weißer, und geschmolzenem Nuss-Nougat eine raffinierte Tortengrundlage. Tipp: Baiser einfach mit den Händen zerbröseln, er soll nicht staubfein sein. Härtere Kekse, z. B. italienische Mandelkekse (Biscotti), im Universalzerkleinerer mahlen. Alle Böden sind wirklich leicht gemacht und gelingen jedem: Zerkleinern Sie Kekse und geben Sie sie in die vorgesehene Form. Ist der Boden satt damit bedeckt, reichen die Brösel. Nun Kuvertüre oder Schokolade schmelzen und nach und nach mit den Bröseln in einer Schüssel verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Masse in die Form geben, festdrücken und kühl stellen – fertig!



Die »Gekauften«

Wer es sich besonders einfach machen möchte und Zeit sparen will, kauft Fertigböden: Der Lebensmittelhandel bietet Biskuitböden, die so genannten Wiener Böden, in hell und dunkel, Biskuitrollen, die sich prima in Scheiben schneiden lassen, Mürbeteigletets, Frühstückswaffeln, Rührkuchen, Baiserschalen und vieles mehr an. Die Wiener Böden passen meist in Springformen mit 24 oder 26 cm Durchmesser, ohne dass sie in Größe geschnitten werden müssen. Für eckige Backformen und den Backrahmen bieten sich Rührkuchen oder Frühstückswaffeln an, die ebenfalls eckig sind: So bleiben weniger Reste. Sollten Sie Baiserschalen im Supermarkt mal nicht bekommen, hilft der Gang zum Bäcker oder Konditor, der hat sie garantiert im Sortiment.

Die Standhaften



Gelatine ist der Klassiker unter den „Festmachern“ in der Küche. Sie wird industriell aus Knochen und Schwarten hergestellt. Durch den BSE-Skandal ist Gelatine in Verruf geraten. Wissenschaftliche Untersuchungen beweisen jedoch, dass sie unschädlich ist. Gelatine gibt's als Pulver und in Blattform.



Agar-Agar ist die pflanzliche Alternative zu Gelatine. Der Name Agar-Agar stammt aus dem Malaiischen und bedeutet „gelierendes Lebensmittel aus Algen“. Es besitzt ein Vielfaches an Gelierkraft im Vergleich zu Gelatine und muss dementsprechend sparsam verwendet werden.



Speisestärke ist ideal zum Abdicken von Flammeris, Cremes und Kompotts. Sie wird aus Kartoffeln, Getreide oder Mais hergestellt. Stärke wird immer mit etwas Wasser angerührt, damit sich beim Einrühren in die kochende Flüssigkeit keine Klümpchen bilden.



Sahnefestiger sorgt dafür, dass Sahne auch über einen längeren Zeitraum steif bleibt. Er hindert die Flüssigkeit, sich abzusetzen. Sahnefestiger besteht meist aus Traubenzucker, Trennmittel und modifizierter Stärke (behandelter Stärke). 1 Päckchen reicht für 200–250 g Schlagsahne.



„san-apart“ besteht aus Weizenmehl, Stärke und Zucker und eignet sich sowohl für Sahne als auch für Cremes als Festiger. Für 250 g Schlagsahne benötigt man ca. 2 TL „san-apart“. Tortenfüllungen werden mit dem Festiger sogar schnittfest.



Fertigmischungen wie Pudding, Torten- und Dessertcremes sparen Zeit beim Backen. Sie enthalten unterschiedliche Dickungsmittel, z.B. Gelatine, Stärke oder Geliermittel wie Carrageen. Zusammen mit wenigen anderen Zutaten ist so fix eine Torte gezaubert, wie die Zebra-Mousse-Torte (Seite 23).

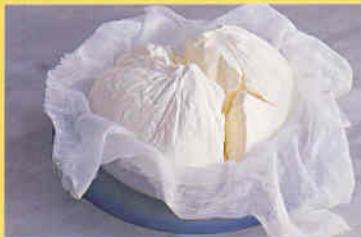
Die Cremebasis



Sahne: In den meisten Cremes sorgt sie für Lockerung und Volumen und unterstreicht natürlich auch den Geschmack. Schlagsahne ist der Rahm der Milch, der sich als Fettkügelchen an der Oberfläche absetzt. Sahne enthält mindestens 30 % Fett.



Quark: Der weiße Quark ist ein ganz junger Frischkäse, der durch Dicklegen pasteurisierter Milch zubereitet wird. Er riecht leicht säuerlich und frisch. Ausgangsprodukt auch von Halbfett- und Sahnequark ist immer Magerquark, dem die entsprechende Menge Sahne zugemischt wird.



Frischkäse: Er ist, wie Quark, ein ungereifter Käse, den man in mehrere Arten unterscheidet: den körnigen Cottage Cheese, den kompakten Schichtkäse und die streichfähigen Rahm- und Doppelrahmfrischkäse. Letzterer wird aus besonders fetter Milch hergestellt und schmeckt sehr cremig und vollmundig.



Mascarpone: Der italienische Klassiker für Tiramisu ist ein Doppelrahmfrischkäse mit einem Fettgehalt von 80 %. Mascarpone ist cremig, gelblich-weiß, schmeckt leicht säuerlich und ähnlich wie Milch. Wem er zu vielen Kalorien hat, sollte Frischkäse oder Sahnequark verwenden. Das geht allerdings zu Lasten des Geschmacks.



Joghurt: Ursprünglich stammt der aus pasteurisierter Milch gemachte Joghurt aus der Türkei. Für seine Dicklegung werden spezielle Säuerungskulturen eingesetzt. Je nach Art der Kulturen schmeckt Joghurt kräftig sauer, säuerlich oder mild.



Dickmilch: Hier sorgen spezielle Milchsäurebakterien dafür, dass die Milch sauer und dick wird. Der Fettgehalt ist wie beim Joghurt abhängig von der verwendeten Milchsorte. Dickmilch schmeckt fein-säuerlich und ist schneeweiß.

Verzierungen für den schönsten Look

Torten sollen hinreißend aussehen und die Lust auf den feinen Genuss wecken. Das gelingt schon mit wenig

Aufwand, aber großem Effekt! Wir stellen Ihnen hier die schönsten Verzierungen für große, kleine,

bunte und lustige Torten vor. Zaubern Sie im Handumdrehen Torten wie aus der Konditorei.

MATERIALIEN

Schokoladen- und Kuvertürestreifen

- ✗ Geschmolzene Schokolade oder Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und die Schokolade oder Kuvertüre rasch in Streifen über das Gebäck ziehen. Für dunkle Torten eignen sich weiße und für helle Torten dunkle Schokolade oder Kuvertüre – so entsteht ein schöner Kontrast.

Kakaopulver

- ✗ Kakaopulver in ein feines Sieb geben und auf die Oberfläche stäuben.

Puderzucker

- ✗ Entweder – wie Kakaopulver – auf die trockene Tortenoberfläche stäuben oder mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren und den Kuchen damit überziehen. Sollten Sie für das Gebäck rote Früchte verwenden, können Sie den Guss auch mit entsprechendem rotem Fruchtsaft anrühren.

Süßigkeiten

- ✗ Je nach Art der Torte können Sie sie mit passendem Konfekt, z. B. Raffaello, Toffifee, Gummibärchen und vielen anderen Süßigkeiten verzieren.

Geleespiegel

- ✗ Für Kuchen, der mit Früchten in der Springform zubereitet wird, bieten Spiegel aus Fruchtsaft und Tortenguss einen effektvollen Abschluss. Den heißen Guss vorsichtig in die Form auf die Creme gießen und in ca. 20 Min. fest werden lassen.

Nüsse

- ✗ Sie sorgen für den richtigen Biss und noch mehr Geschmack. Kleine Nüsse kann man ganz oder gehackt, Kokosnüsse in Spänen oder geraspelt verwenden. Besonders aromatisch: Nüsse oder Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Marzipan

- ✗ Die feine Masse aus süßen Mandeln und Zucker lässt sich besonders leicht formen, färben und bemalen. Rosenblüten oder Obst-Miniaturen aus Marzipan sehen auf Torten besonders dekorativ aus.

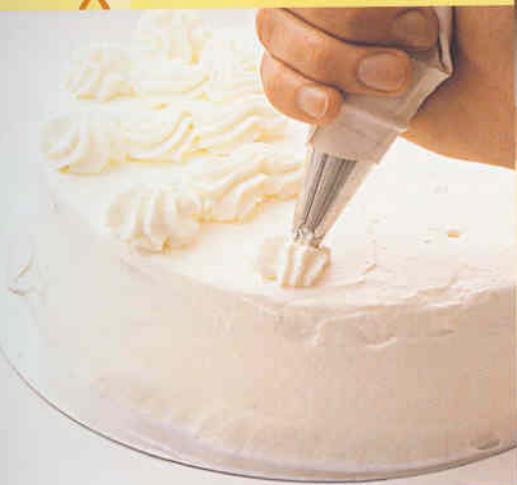
Fertigprodukte

- ✗ Für alle, die es ganz eilig haben, bietet der Handel eine Vielzahl von Schokoladen- und Zuckerfiguren an. Einfach Packung öffnen und Verzierungen auf der Torte verteilen.

Sahne & Cremes

Die klassische Verzierungsmethode sind Blätter, Girlanden und Tuffs aus Sahne oder Cremes, die mit Hilfe eines Spritzbeutels und verschiedenen Tüllen auf die Torte gespritzt werden.

1



> 2 Obst

Was drinnen in der Torte steckt, kann auch ruhig obendrauf: Ob Spalten, Scheiben oder Würfel von Kern- und Steinobst, exotische Früchte oder Beeren – natürlicher und frischer geht es nicht.

Schokolade & Kuvertüre

Besonders edel wirken filigrane Muster, z. B. Blüten oder Rosetten, die Sie aus flüssiger Schokolade oder Kuvertüre auf Pergament spritzen. Die Verzierungen fest werden lassen, vorsichtig vom Papier ziehen und die Torte damit verzieren.

3



Back-Basics

1 | Die Formen

Ob rund oder eckig: Backformen sind meist unerlässlich, um Torten oder Kuchen zu servieren – auch wenn sie gar nicht gebacken werden. Eine kleine Standardausrüstung sollte deshalb vorhanden sein: Springformen (24 und 26 cm ø), 2 Kastenkuchenformen (20 und 30 cm) und eine Gugelhupfform. Besonders preiswert sind Formen aus Weißblech, die ideal für kalte Torten sind. Aber auch beschichtete oder emaillierte Formen sind sehr gut geeignet für Torten aus dem Kühlschrank. Für eckige Torten bietet der Handel verstellbare Backrahmen aus Metall an.



1

Der Fachhandel bietet eine Vielzahl von unterschiedlichsten Backformen an.

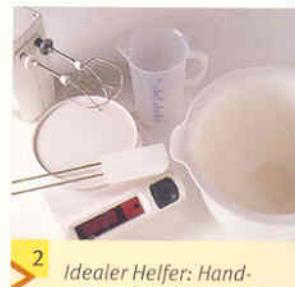
Hier kann man sich aber auch mit extrastarker Alufolie behelfen, aus der sich leicht ein Rahmen formen lässt, dessen Enden dann mit Büroklammern um die Torte fixiert werden.

Und wer sich nicht extra eine Eisbombeform zulegen möchte, nimmt einfach eine Metallschüssel in der entsprechenden Größe.

2 | Geräte & Utensilien

Das wichtigste Gerät zum Kuchenbacken ist das Handrührgerät. Im Nu lassen sich mit ihm Sahne schlagen und Cremes rühren.

Auf keinen Fall sollte eine Waage fehlen, um Zutaten genau zu wiegen. Auch andere Geräte erleichtern die Zubereitung: So ist eine Teigrolle, auch Nudel- oder Wellholz genannt, überaus nützlich, um Kekse zu zerkleinern oder Marzipan auszurollen. Zum Umfüllen und zum Glattstreichen ist ein Teig- oder Gummischaber ein prima Helfer. Vielfach benötigt man statt einer Backform nur einen fle-



2

Idealer Helfer: Handrührgerät mit Schneebesen, Waage und Messbecher.

xibel einstellbaren Tortenring, der gleich auf die Tortenplatte gelegt wird. Zum Umheben ist eine runde Tortenunterlage aus Metall oder Plastik eine nützliche Hilfe.

Ein Schlagkessel aus Edelstahl für Cremes, die im heißen Wasserbad aufgeschlagen werden müssen, sollte auch zur Ausrüstung gehören. Und natürlich darf ein guter Schneebesen nicht fehlen, mit dem Cremes glatt gerührt, Sahne oder Eischnee vorsichtig untergehoben werden.

Verzierungen sorgen für die Krönung jeder Torte: Dafür brauchen Sie einen Spritzbeutel mit diversen Stern- und Lochtüllen. Ein Zestenreißer erledigt die Aufgabe, dünne Zitruschalenstreifen von der Frucht abzuziehen.

Pannenhilfe

Die Gelatine klumpt

► Zieht die Gelatine Fäden oder bildet Klümpchen, hilft nur eins: Die Creme durch ein Haarsieb streichen und die Gelatine aus dem Sieb wieder schmelzen. Dann mit etwas Creme verrühren und die Mischung in die restliche Creme rühren – so verhindern Sie den „Kälteschock“.

Die Torte löst sich nicht aus der Form

► Wenn es Schwierigkeiten beim Stürzen aus Pudding- oder Gugelhupfformen gibt, gehen Sie folgendermaßen vor: Löst sich die Form nach dem Tauchen in heißes Wasser nicht, ein nasses heißes Tuch für einige Sekunden auf die gestürzte Form legen. Dann die Form schräg halten und die Creme mit einem Teigschaber oder kleinen Messer vorsichtig vom Rand lösen, damit Luft zwischen Torte und Form kommt.

Der Boden ist krümelig

► Da der Tortenboden die ganze Creme halten soll, muss er nach dem Kühlen fest sein. Lässt sich die Keksmasse nicht homogen verkneten und ist zu bröselig, je nach Rezept einfach etwas mehr flüssige Butter oder Schokolade zugeben.

Die Eier kleben am Kartonboden fest

► Was machen, wenn die Eier fest im Karton sitzen und sich nicht herausheben lassen? Damit sie nicht zerbrechen, stellen Sie den Karton mit den Eiern einfach in warmes Wasser. Die Eierpappe wird dann weich, und die Eier lassen sich problemlos herausnehmen.

Die Creme wird zu schnell fest

► Häufig gelingt die kalte Creme zu schnell, bevor Sie die geschlagene Sahne unter die Masse ziehen können. Falls das passiert, erwärmen Sie die Creme unter Rühren in einem Topf und stellen sie wieder kühl. So haben Sie genug Zeit, Sahne oder Eischnee steif zu schlagen. Sobald die Creme wieder zu gelieren beginnt, Sahne oder Eischnee unterheben.

Der Boden bricht

► Manchmal passiert es, dass ein Boden beim Umheben bricht. Um ihn zu kitten, ist Schokolade der ideale Klebstoff: weiße oder dunkle Schokolade schmelzen, die Bruchkanten damit bestreichen und den Boden zusammensetzen. Fertig!



Leichter Genuss: Fruchttorten

Diese Torten sind nicht nur herrlich saftig, sie sind auch zum Abheben leicht. Dafür sorgen Pfirsiche, Kirschen und aromatische Beeren, die zusammen mit zarter Creme auf knusprigen Böden einfach hinreißend schmecken. Genießen Sie Pink Grapefruit-Torte, Pfirsich-Käse-Torte, Erdbeer-Knusper-Torte und all die anderen frischen Obstkreationen. Denn von diesen Traumtorten können Sie ruhig mehr als ein Stück essen, ohne ein schlechtes Gewissen zu bekommen!

- | | | | |
|----|-------------------------|----|----------------------|
| 13 | Pfirsich-Käse-Torte | 18 | Kirsch-Spiegel-Torte |
| 13 | Beeren-Küppel-Torte | 18 | Tutti Frutti-Torte |
| 14 | Erdbeer-Knusper-Torte | 20 | Himbeercreme-Torte |
| 14 | Kiwi-Minze-Charlotte | 20 | Preiselbeer-Torte |
| 16 | Pink Grapefruit-Torte | | |
| 16 | Heidelbeer-Waffel-Torte | | |



Blitzrezepte

Pfirsich-Käse-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø); 12 STÜCK

- 2 Limetten | 200 g Löffelbiskuits
- 125 g Butter | 1 gr. Dose Pfirsiche (500 g) | 500 g Sahne | 1 Pck. Käse-Sahne-Tortencreme (für 700 ml)
- 500 g Magerquark | 3 EL Pistazien

1 | Schale 1 Limette abreiben, Frucht aussprechen. Biskuits zerdrücken, mit Butter und Schale verkneten, in die Form geben.

2 | 1/3 Pfirsiche mit Limettensaft pürieren. Sahne steif schlagen. Tortencreme und Püree ca. 1/2 Min. verrühren. Quark und Sahne unterheben.

3 | Etwas Creme auf den Boden streichen. 250 g Pfirsiche in Spalten darauf legen. Mit übriger Creme bestreichen. Ca. 4 Std. kühlen. Torte mit Limettenscheiben, Pfirsichspalten und Pistazien verzieren.

Beeren-Kuppel-Torte

EISBOMBENFORM (1 1/2 L); 12 STÜCK

- 300 g gemischte TK-Beeren | 8 Blatt Gelatine | 1/4 l Johannisbeer-Nektar
- 80 g Zucker | 2 EL Zitronensaft | 1 Lage heller Wiener Boden | 200 g Sahne
- 1 EL Puderzucker

1 | Beeren auftauen. Gelatine einweichen. 150 ml Nektar, Zucker und Zitronensaft erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Restlichen Saft zugießen, kühlen.

2 | Boden ausschneiden (17,5 cm Ø). Sahne steif schlagen. Erst Sahne, dann Beeren unter den gelierenden Saft heben.

3 | Ca. 1/3 Creme in die Form füllen. Mit Stücken aus übrigem Biskuit belegen. Rest Creme darauf streichen. Mit Boden belegen. Ca. 4 Std. kühlen. Stürzen, mit Biskuitbröseln und Puderzucker verzieren.

schnell | fürs Büfett

Erdbeer-Knusper-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 150 g Zucker
- 230 g Knusper-Müsli
- 20 g Butter
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 500 g kleine Erdbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL Erdbeerlikör
- 400 g leichter Frischkäse
- 250 g Sahne

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 250 kcal

1 | 100 g Zucker karamellisieren. 200 g Müsli und Butter zugeben und alles gut verrühren. Die Masse in die am Boden mit Backpapier ausgelegte Form geben und mit einem Löffel andrücken.

2 | Gelatine einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. 200 g Erdbeeren pürieren. Püree, Zitronensaft, Likör, restlichen Zucker und Frischkäse glatt verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 3 EL Erdbeercreme verrühren. In die übrige Creme rühren.

3 | Sahne steif schlagen und unter die glierende Creme heben. Etwas Creme auf den Boden streichen. 200 g Erdbeeren darauf verteilen. Übrige Creme auf die Erdbeeren streichen. 3 Std. kühl stellen. Torte mit Erdbeeren und Müsli verzieren.

für Festtage | für Gäste

Kiwi-Minz-Charlotte

CHARLOTTEFORM (20 CM Ø)

- ca. 250 g Löffelbiskuits
- 4 Kiwis | 2 Limetten
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Orangensaft
- 1 Töpfchen Minze
- 200 g Sahne
- 4 EL Minzlikör
- 400 g saure Sahne

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 4 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 225 kcal

1 | Den Formboden mit spitz zugeschnittenen Löffelbiskuits rosettenförmig auslegen. 3 Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Limettenschale abreiben. Limetten auspressen.

2 | Gelatine einweichen. Zucker, Vanillezucker, Limetten- und Orangensaft aufkochen. Kiwischeiben darin kurz blanchieren. Herausheben, abtropfen und abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und im Saft auflösen. Kühl stellen.

3 | Von den übrigen Löffelbiskuits ca. 2 cm abschneiden. Minze fein hacken. Sahne steif schlagen. Erst Minze, Likör und saure Sahne, dann Schlagsahne unter den glierenden Saft heben. Eine dünne Schicht Creme auf die Löffelbiskuits streichen. Darauf an den Formrand Löffelbiskuits mit der Zuckerseite nach außen stellen. Kiwischeiben und Creme einschichten. Die Charlotte ca. 4 Std. kühl stellen.

4 | Charlotte auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit übriger Kiwi verzieren servieren.



exotisch | fettarm

Pink Grapefruit-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 1 Lage heller Wiener Boden
- 3 EL Orangenmarmelade
- 3 Pink Grapefruits (1,2 kg)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1/2 l Blutorangensaft
- 2 leicht geh. TL Agar-Agar
- 500 g Dickmilch
- 100 g brauner Zucker

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

► Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 200 kcal

1 | Wiener Boden auf eine Tortenplatte legen. Marmelade erhitzen, den Boden damit bestreichen. Springformrand um den Boden schließen.

2 | Grapefruits dick schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Grapefruits in Scheiben schneiden. Ca. 5 Scheiben halbieren und rundum an den Springformrand auf den Biskuit stellen. Den Biskuitboden mit Grapefruitscheiben belegen.

3 | Zitronenschale abreiben. Zitrone auspressen. 5 EL Blutorangensaft und Agar-Agar verrühren. Zum restlichen Saft geben und unter Rühren 2 Min. kochen. 5 EL der Mischung beiseite stellen. Dickmilch, Zucker, Zitronenschale und -saft unter die übrige Saftmischung rühren. In die Form füllen. Mit übrigen Grapefruitscheiben belegen.

4 | Die beiseite gestellte Agar-Agar-Mischung nochmals erwärmen und die Grapefruitscheiben damit bestreichen. Torte zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

fürs Büfett | preiswert

Heidelbeer-Waffel-Torte

FÜR 8 STÜCK

- 300 g TK-Heidelbeeren
- 2 Päckchen gem. Gelatine
- 500 g Vollmilch-Joghurt
- 3 EL Zitronensaft
- 70 g Zucker
- 200 g Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 8 Toast-Waffeln (300 g)
- 50 g weiße Kuvertüre

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Kühlzeit: 4 Std.

► Pro Stück: ca. 405 kcal

1 | Heidelbeeren auftauen lassen. Gelatine und 1/8 l Wasser verrühren. Joghurt, Zitronensaft und Zucker verrühren. Heidelbeeren, bis auf einige, pürieren, durch ein Sieb zum Joghurt streichen und verrühren. Gelatine auflösen, mit 3 EL Creme vermischen. In die übrige Creme rühren. Kühl stellen.

2 | Sahne und Vanillezucker steif schlagen und kühl.

4 Waffeln zu einem Rechteck zusammenlegen. Aus Alufolie einen ca. 7 cm hohen Streifen falten und als Rand um die Waffeln stellen. Mit Büroklammern fixieren. Hälfte der Creme auf die Waffeln streichen. Mit den übrigen Waffeln belegen. Übrige Creme darauf verteilen. Zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

3 | Kuvertüre schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden. Alurand entfernen. Torte mit übrigen Beeren und mit Kuvertürestreifen verzieren.



raffiniert | fettarm

Kirsch-Spiegel-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 150 g Roggenknäckebrot
- 150 g Halbbitter-Kuvertüre
- 1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)
- 2 Päckchen roter Tortenguss (für je 1/4 l)
- 100 g Zucker
- 1/4 TL gemahlener Zimt
- 2 gehäufte TL Agar-Agar
- ca. 3/8 l Sauerkirschnektar
- 500 g Dickmilch
- 100 g Crème fraîche
- 1 EL Hagelzucker

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück: ca. 240 kcal

1 | Knäckebrot zerdrücken. Kuvertüre schmelzen, mit den Bröseln mischen. Die Masse in die am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Boden kühl stellen.

2 | Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. 1 Pck. Tortenguss, 3 EL Zucker und 1/4 l des abgetropften Safts unter

Rühren aufkochen lassen. Kirschen und Zimt unterheben. Auf den Boden verteilen. Kühl stellen.

3 | Agar-Agar und 5 EL Nektar verrühren. 200 ml Nektar zugießen und 2 Min. kochen. 4 EL Zucker, Dickmilch und Crème fraîche unterrühren. Auf das Kompott geben.

4 | Restlichen Tortenguss, Zucker, Kirschsaft aus dem Glas und Nektar unter Rühren aufkochen. Guss auf die Creme gießen. Torte ca. 3 Std. kühl stellen. Mit Hagelzucker verzieren.

für Gäste | schnell

Tutti Frutti-Torte

FÜR 12 STÜCK

- 1 Dose ungesüßte Kokosnusscreme (400 ml)
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (für 1/2 l Milch)
- 4 EL Zucker
- 600 g gemischte Früchte (z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Pfirsiche, Birnen)
- 1 Limette
- 3 EL Orangenlikör
- 75 g weiße Kuvertüre
- 1 Biskuit-Obstboden

(250 g; Fertigprodukt)
100 g Sahne

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 2 Std.

- Pro Stück: ca. 165 kcal

1 | 4 EL Kokosnusscreme, Pudding und Zucker verrühren. Übrige Creme aufkochen. Puddingpulver zugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Pudding mit Klarsichtfolie bedeckt abkühlen lassen.

2 | Früchte verlesen bzw. putzen und in Stücke schneiden. 2 Scheiben von der Limette abschneiden. Vom Rest Schale abreiben, auspressen. Beides mit Früchten und Likör mischen. Kuvertüre schmelzen und auf den Obstboden streichen. Fest werden lassen.

3 | Früchte abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen. 5 EL Saft in den Pudding rühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Pudding auf den Boden geben. Ca. 1 Std. kühlen.

4 | Früchte auf dem Kokospudding verteilen. Torte mit Limettenscheiben verzieren.



fürs Büfett | raffiniert

Himbeercreme-Torte

SPRINGFORM (24 CM Ø)

► 1 Limette

3 Packungen Waffelröllchen mit Vollmilchschokolade (je 125 g; je 18 Stück)

50 g Butter

1 Beutel Götterspeise „Himbeer-Geschmack“ (für 1/2 l Wasser)

400 g Himbeeren

100 g Zucker

150 g Vollmilch-Joghurt

400 g Sahne

Melisse zum Verzieren

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 6 Std.

► Bei 12 Stück pro Stück: ca. 380 kcal

1 | Limettenschale abreiben. Limette auspressen. 200 g Röllchen zerdrücken. Butter schmelzen. Mit Bröseln und Limettenschale verkneten. Formrand auf eine Kuchenplatte stellen. Die Masse darin festdrücken. Boden kühlen.

2 | Götterspeisenpulver mit 1/4 l Wasser verrühren. Himbeeren verlesen. Zucker zur

Götterspeise geben und diese erhitzen (nicht kochen lassen!). Erkalten lassen.

3 | Joghurt und Limettensaft verrühren. 200 g Sahne steif schlagen. Joghurt, Sahne und 200 g Himbeeren nacheinander unter die gelierende Götterspeise heben. Etwas Creme auf den Waffelboden streichen. Die übrigen Röllchen nebeneinander an den Formrand auf den Boden stellen. 100 g Himbeeren auf den Cremespiegel verteilen. Übrige Creme auf die Beeren geben und glatt streichen. Die Torte ca. 5 Std. kühl stellen.

4 | Restliche Sahne steif schlagen. Torte mit Sahne, Himbeeren und Melisse verzieren.

fettarm | schnell

Preiselbeer-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

► 350 g Pumpernickel

60 g Butter

60 g brauner Zucker

1 1/2 Pck. gem. Gelatine

100 g Zartbitterschokolade

1 Gl. (400 g) Preiselbeeren

500 g Magerquark
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone

200 g Sahne
3 EL Schokoladenspäne

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

► Bei 12 Stück pro Stück: ca. 315 kcal

1 | Pumpernickel zerbröseln. Butter schmelzen. Mit Bröseln und 2 EL Zucker mischen. Springformrand auf eine Kuchenplatte stellen. Masse darin festdrücken. Boden kühl stellen.

2 | Gelatine und 9 EL Wasser verrühren. Schokolade hacken. Preiselbeeren, Schokolade, Quark, restlichen Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine auflösen und mit 3 EL Quarkcreme verrühren. In die übrige Creme rühren. Sahne unterheben. Creme auf den Boden streichen. Die Torte 3 Std. kühlen.

3 | Torte mit Schokoladen-spänen und evtl. einigen Preiselbeeren verzieren.



Aktuell: Super Trendtorten

Torten mit ungewöhnlichen Zutaten wie Marshmallows, Laugenbrezeln oder gar Cocktails wie Tequila Sunrise oder Bellini zuzubereiten, liegt absolut im Trend. Sie sehen nicht nur prächtig aus, sie schmecken einfach traumhaft und machen geradezu süchtig. Ob Zuppa inglese-Torte oder Bayerische Brezeltorte einmal zu Klassikern werden wie Schwarzwälder Kirsch- oder Käse-Sahne-Torte, wer weiß. Aber zu Ihren Favoriten werden diese wunderbaren Trendtorten auf jeden Fall.

- | | | | |
|----|-------------------------------|----|-------------------------------|
| 23 | Zebra-Mousse-Torte | 28 | Caffè latte-Torte |
| 23 | Wachauer Marillentorte | 28 | Zuppa inglese-Torte |
| 24 | Bayerische Brezeltorte | 30 | Tequila Sunrise-Torte |
| 24 | Mexikanische Schokoladentorte | 30 | Karibische Ananas-Kokos-Torte |
| 26 | Marshmallow-Torte | | |
| 26 | Bellini-Torte | | |



Blitzrezepte

Zebra-Mousse-Torte

SPRINGFORM (24 CM Ø); 12 STÜCK

- 50 g Sonnenblumenkerne | 200 g Spritzgebäck | 70 g Butter | je 1 Pck. Cremepulver Mousse au chocolat und Mousse à la vanille (für 1/4 l) 200 g Sahne | 400 ml Milch 2 TL Kakaopulver | Waffelröllchen

1 | Kerne rösten und hacken. Plätzchen zerbröseln. Mit flüssiger Butter und Kernen mischen, in die Springform füllen.

2 | Cremepulver mit je 100 g Sahne und 200 ml Milch nach Anweisung zubereiten. Jeweils 2 EL weiße und dunkle Mousse immer abwechselnd in der Mitte beginnend in die Form geben. Form auf der Tischkante aufstoßen. 2 Std. kühlen. Torte mit Kakao und Röllchen verzieren.

Wachauer Marillentorte

SPRINGFORM (26 CM Ø); 12 STÜCK

- 4 EL Aprikosenkonfitüre | 6 EL Marillenlikör | 2 Lagen heller Wiener Boden 1 gr. Dose Aprikosen (500 g) | 1 1/2 Pck. gem. Gelatine | 500 g Quark | 300 g Sahnejoghurt | 3 EL Zitronensaft | 80 g Zucker | 200 g Sahne | 2 EL Pistazien

1 | Konfitüre und 3 EL Likör erhitzen. Böden damit bestreichen. 1 Boden mit Formrand umschließen. Aprikosen abtropfen, Saft auffangen. 150 ml Saft und Gelatine verrühren. Quark, Joghurt, übrigen Likör, Zitronensaft und Zucker verrühren. Mit aufgelöster Gelatine mischen.

2 | 3/4 der Aprikosen und Creme einfüllen. Boden darauf legen. 3 Std. kühlen, mit Sahne, Aprikosen und Pistazien verzieren.

raffiniert | fürs Büfett

Bayerische Brezeltorte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 2 Laugenbrezeln (250 g)
- 125 g Butter
- 200 g Zucker
- 12 Blatt weiße Gelatine
- 4 Äpfel (ca. 600 g)
- 4 EL Zitronensaft
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1/2 l Milch
- 4 Eigelbe | 400 g Sahne
- kleine Salzbrezeln

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 5 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 385 kcal

1 | Brezeln im Universalzucker kleinerer fein hacken. Butter schmelzen. Mit Brezelbröseln und 100 g Zucker verkneten. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Boden kühl stellen.

2 | 4 Blatt Gelatine einweichen. 3 Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. 50 g Zucker karamellisieren lassen. Mit 3 EL Zitronensaft ablöschen und verrühren.

Äpfel darin kurz dünsten. Gelatine ausdrücken und im Kompott auflösen, auf den Boden streichen und kühlten.

3 | Übrige Gelatine einweichen. Vanillemark und Milch aufkochen. Eigelbe und restlichen Zucker verrühren. Heiße Milch unter Rühren zugießen. Im heißen Wasserbad cremig rühren. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Vom Wasserbad nehmen und Creme kalt rühren.

4 | Sahne steif schlagen, unter die gelierende Creme heben, auf das Kompott streichen. Ca. 4 Std. kühl stellen.

5 | Übrigen Apfel stifteln, mit Rest Zitronensaft beträufeln. Torte mit Apfel und Salzbrezeln verzieren.

exotisch | für Gäste

Mexikanische Schokoladentorte

SPRINGFORM (24 CM Ø)

- 400 g Halbbitter-Kuvertüre
- 300 g Sahne
- 200 g Schoko-Cookies

80 g Butter

2 reife Mangos

3 EL Tequila

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 8 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 400 kcal

1 | 300 g Kuvertüre hacken, in der heißen Sahne schmelzen. Etwa 6 Std. kühnen.

2 | Cookies zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Bröseln verkneten. Die Masse in die am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Boden kühl stellen.

3 | Mangos schälen und das Fruchtfleisch in Spalten vom Kern schneiden. 2/3 der Mangospalten auf den Keksbody verteilen. Schokoladensahne steif schlagen. Tequila unterrühren. Mousse auf die Früchte streichen. 2 Std. kühnen.

4 | Übrige Kuvertüre schmelzen, auf einen flachen Porzellanteller streichen, kühl stellen. Dann mit einem Spatel in Röllchen schaben. Torte mit Mangospalten und Schokoröllchen verzieren.



raffiniert | schnell

Marshmallow-Torte

SPRINGFORM (24 CM Ø)

- 200 g Zartbitterschokolade
- 130 g Marshmallows
- 50 g Pekannusskerne
- 3 Bananen (ca. 600 g)
- 2 EL Zitronensaft
- 150 g Crème double
- 200 g Sahne
- 30 g brauner Zucker
- 2 gehäufte TL san-apart

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 2 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 280 kcal

1 | Schokolade schmelzen. Mit gehackten Marshmallows, bis auf einige, mischen. Die Masse in die am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform geben und mit einem Löffel verteilen. Kühl stellen.

2 | 40 g Nüsse hacken. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Scheiben, bis auf einige, auf den Boden verteilen. Crème double, Sahne,

Zucker und san-apart steif schlagen. Gehackte Nüsse, bis auf 1 TL, unterheben. Sahne auf die Bananen geben. Ca. 1 Std. kühl stellen.

3 | Torte mit übrigen Marshmallows, Bananenscheiben und Pekannüssen verzieren.

fruchtig | fetterm
Bellini-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 200 g kernige Haferflocken
- 180 g Zucker | 10 g Butter
- 1 große Dose Pfirsiche (500 g)
- 120 g Himbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 12 Blatt weiße Gelatine
- 2 frische Eier
- 1/4 l Prosecco
- 100 g Crème fraîche

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 4 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 225 kcal

1 | Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. 150 g Zucker karamellisieren. Butter darin schmel-

zen. Haferflocken zugeben und verrühren. In die am Boden mit Backpapier ausgelegte Form geben, mit einem Löffel andrücken. Kühnen.

2 | Pfirsiche abtropfen lassen, Himbeeren verlesen. 200 g Pfirsiche und 2 EL Himbeeren mit Zitronensaft und Vanillezucker pürieren. Püree durch ein Sieb streichen.

3 | Gelatine einweichen. Eier trennen. Eigelbe, restlichen Zucker und 2 EL Prosecco im heißen Wasserbad dickcremig schlagen. Crème fraîche, Püree und übrigen Prosecco unterrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Gelatine mit 3 EL Creme vermischen. In die übrige Creme rühren. Kühl stellen.

4 | Eiweiße steif schlagen und unter die gelierende Creme heben. Etwas Creme auf den Boden streichen. 200 g Pfirsichspalten und 50 g Beeren darauf legen. Restliche Creme darauf glatt streichen. Torte ca. 3 Std. kühl stellen, dann mit übrigen Pfirsichspalten und restlichen Himbeeren verzieren.



gelingt leicht | schnell

Caffè latte-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 300 g Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)
- 125 g Butter
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 3/8 l Milch
- 4 TL Instant-Espresso-pulver
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 400 g Sahne

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 2 1/2 Std.

► Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 310 kcal

1 | Cantuccini, bis auf einige, im Mixer zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln verkneten. Masse in die am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Kühl stellen.

2 | Inzwischen Gelatine einweichen. 100 ml Milch, 3 TL Espressopulver, Zucker und Vanillezucker erwärmen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch auflösen. Übrige Milch zugießen. Kühl stellen.

3 | Sahne steif schlagen und unter die gelierende Milch heben. Creme auf den Boden streichen. Torte zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

4 | Torte mit übrigen Cantuccini und restlichem Espresso-pulver verzieren.

1 | Eigelbe, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker, Speisestärke und 100 ml Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen. Eigemisch unter Rühren zugeben und kurz aufkochen lassen. Creme mit Klarsichtfolie bedeckt abkühlen lassen.

2 | Wiener Böden in Formgröße schneiden, zur rechteckigen Form ergänzen. Likör und Rum verrühren. Die kandierten Früchte in Stücke schneiden. Form mit Klarsichtfolie auslegen.

raffiniert | für Gäste Zuppa inglese-Torte

KASTENFORM (30 CM)

- 4 Eigelbe
- 100 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 60 g Speisestärke
- 1/2 l Milch
- 3 Lagen heller Wiener Boden (Fertigprodukt)
- 6 EL Mandellikör
- 3 EL Rum
- 200 g kandierte Früchte (z. B. Orangen, Zitronen und Kirschen)
- 200 g Sahne

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 5 Std.

► Bei 18 Stück pro Stück:
ca. 380 kcal

3 | Sahne steif schlagen. Creme durch ein Sieb streichen. Sahne unterheben. 1/3 der Creme in die Form streichen. Mit 1/3 der Früchte bestreuen. Biskuit darauf legen, mit 1/3 Likör beträufeln. Creme, Früchte, Biskuit und Likör weiter abwechselnd einschichten. Mit 3. Biskuitboden enden, diesen mit übrigem Likör beträufeln. Ca. 4 Std. kühl stellen.

4 | Torte stürzen, Folie abziehen. Torte mit restlicher Creme einstreichen. Mit übrigen Früchten verzieren.



fürs Büfett | fruchtig
Tequila Sunrise-Torte

BACKRAHMEN/ALUFOLIE

- 1 eckiger Zitronen-Sandkuchen (400 g)
- 3 EL Orangenmarmelade
- 3 unbehandelte Orangen
- 100 g Speisestärke
- 3/4 l Orangensaft
- 5 EL Zitronensaft
- 30 g Butter | 200 g Zucker
- 5 Eigelbe
- 4 EL Tequila | 5 EL Campari
- Kapstachelbeeren

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 4 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 225 kcal

1 | Kuchen quer in 4 Scheiben schneiden. Backrahmen (24 x 24 cm) oder gefaltete Alufolie auf eine Platte stellen. Kuchen hineingeben, Lücken mit Kuchenstücken ausfüllen. Marmelade erhitzen und auf den Boden streichen.

2 | Von 2 Orangen die Schale abreiben. Von der dritten die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Orangen

schälen, weiße Haut mit entfernen. Orangen in Scheiben schneiden und, bis auf einige, auf den Boden verteilen.

3 | Stärke mit 100 ml Orangensaft glatt rühren. Übrigen Orangensaft, Zitronensaft, Butter und Zucker aufkochen. Stärke unter Rühren zugeben, 1 Min. kochen, vom Herd nehmen. Eigelbe mit Tequila verquirlen, einrühren. Creme halbieren. Unter eine Hälfte den Campari rühren und in den Backrahmen geben. Übrige Creme darauf verteilen und glatt streichen. 4 Std. kühlen.

4 | Torte mit Orangenscheiben, Orangenschale und Kapstachelbeeren verzieren.

exotisch | fruchtig

Karibische Ananas-Kokos-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 200 g Kokosraspel
- 150 g Halbbitter-Kuvertüre
- 1 Dose Ananasscheiben (340 g Abtropfgewicht)
- 1/4 l Ananassaft
- 2 TL Agar-Agar

4 EL Kokoslikör
200 g Sahne
40 g brauner Zucker
300 g Crème fraîche
Kokoschips zum Verzieren

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Kühlzeit: 2 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 380 kcal

1 | Kokosraspel rösten. Kuvertüre schmelzen. Mit Raspeln mischen und in die nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Form drücken. Kühlen.

2 | Ananas abtropfen lassen und in Stücke schneiden. 5 EL Saft und Agar-Agar verrühren. Mit restlichem Saft unter Rühren 2 Min. kochen. Likör untermischen. Sahne und 3 EL Zucker steif schlagen. Crème fraîche in den Saft rühren. Erst die Sahne, dann Ananasstücke unterheben. Creme auf den Kokosboden füllen und glatt streichen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

3 | Torte mit restlichem Zucker und Kokoschips verzieren.



Echt cool: Eistorten

Torten, die aus der Kälte kommen, sind immer etwas Besonderes: Eistorten stehen bei jeder Kaffeetafel im Mittelpunkt, krönen als Dessert ein Menü oder erfrischen an heißen Sommertagen. Und im Gefriergerät aufbewahrt, bleiben sie so lange frisch, bis Sie sie Tag für Tag Stück für Stück genossen haben.

- 33 Karamell-Eisgugelhupf
- 33 Cassis-Eistorte
- 34 Orangen-Eistorte
- 34 Tiramisu-Eistorte

- 36 Geeister Himbeer-Rehrücken
- 36 Mokka-Marzipan-Eistorte
- 38 Schwarzwälder Kirschring
- 38 Birne Hélène-Eistorte



Blitzrezepte

Karamell-Eissgugelhupf

GUGELHUPFFORM (2 L); 16 STÜCK

- 200 g Zucker | 50 g Butter | 1 EL flüssiger Honig | 300 g Sahne | 1,5 l Vanilleeis | 125 g Macadamianüsse | 60 g Pistazien | 1 heller Wiener Boden

1 | Zucker karamellisieren. Unter Rühren Butter, Honig und 100 g Sahne zugeben und 1 Min. köcheln. Abkühlen lassen.

2 | Eis antauen. Nüsse hacken. 100 g mit 50 g Pistazien in den Karamell rühren. Übrige Sahne steif schlagen. Eis glatt rühren. Sahne unterheben. In die Form geben. Karamell unterziehen. Ca. 6 Std. gefrieren.

3 | Wiener Boden in Formgröße schneiden. Eis auf den Biskuit stürzen und mit übrigen Nüssen und Pistazien bestreuen.

Cassis-Eistorte

SPRINGFORM (26 CM Ø); 16 STÜCK

- 150 g schwarze oder rote Johannisbeeren | 2 EL Zucker | 4 EL Cassis 1 l Cassis-Vanilleeis | 400 g Sahne 750 ml Joghurteis | 150 g Sahnejoghurt | 1 heller Wiener Boden

1 | Beeren, bis auf einige, abzupfen und mit Zucker und Cassis mischen. Cassiseis antauen lassen. Sahne steif schlagen. Eis glatt rühren. 100 g der Sahne unterheben. In die mit Folie ausgelegte Form an Boden und Rand streichen. Gefrieren.

2 | Joghurteis glatt rühren. Joghurt und 100 g steife Sahne unterheben. Früchte mit Sud unterheben und in die Form streichen. Boden auflegen. Ca. 6 Std. gefrieren. Mit übriger Sahne und Beeren verzieren.

erfrischend | für Gäste

Orangen-Eistorte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 125 g zartes Orangengebäck
- 125 g weiße Kuvertüre
- 1 unbehandelte Orange
- 4 Orangen
- 4 sehr frische Eigelbe
- 80 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 300 g Vollmilchjoghurt
- 400 g Sahne

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 12 Std.

► Bei 16 Stück pro Stück:
ca. 220 kcal

1 | 100 g Kekse zerdrücken. Kuvertüre hauen, schmelzen, mit Bröseln mischen. Masse in die mit Backpapier ausgelegte Form streichen, kühlen.

2 | Eine Hälfte der unbehandelten Orangenschale in Streifen abziehen, Rest fein abreiben. 2 Orangen schälen, dabei die Haut entfernen, filetieren. Filets in Stücke schneiden. Zwei Orangen auspressen (ca. 200 ml).

3 | Eigelbe und Zucker im heißen Wasserbad cremig schlagen. Orangen-, Zitronensaft und geriebene Schale untermischen und alles cremig rühren. Im kalten Wasserbad kalt rühren. Joghurt untermischen. Sahne steif schlagen und unterheben. Orangenstückchen unterheben. Creme in die Form füllen. Ca. 12 Std. gefrieren. Mit Keksen, Orangenschale und -filets verzieren.

1 | Espresso, Likör und Grappa verrühren. Eigelbe, Vanillemark und Zucker so lange schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mascarone esslöffelweise unterrühren.

2 | Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen. 1/3 Mascaronecreme in die Form streichen. Mit Löffelbiskuits belegen und mit der Hälfte Espresso beträufeln. Das zweite Drittel der Creme darauf verteilen, mit übrigen Biskuits belegen und diese mit restlichem Espresso beträufeln. Restliche Creme darauf streichen. Ca. 8 Std. gefrieren.

3 | Eis auf eine Platte stürzen, Folie abziehen und Eis mit Kakao bestäuben.

TIPP

Stürzen bzw. stellen Sie die Eistorten vor dem Verzieren auf eine Tortenplatte und lassen Sie sie etwa 20 Min. im Kühlschrank antauen, so lassen sie sich leichter schneiden und schmecken noch aromatischer.

Klassiker auf neue Art

Tiramisu-Eistorte

KASTENFORM (20 CM)

- 100 ml Espresso
- 4 EL Mandellikör
- 2 EL Grappa
- 6 frische Eigelbe
- Mark von 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 500 g Mascarpone
- 150 g Löffelbiskuits
- 1 EL Kakaopulver

⌚ Zubereitung: 20 Min.

⌚ Kühlzeit: 8 Std.

► Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 330 kcal



gelingt leicht | fruchtig

Geeister Himbeer- Rehrücken

REHRÜCKENFORM (30 CM)

- 100 g kleine Baisers
- 100 g Zartbitterschokolade
- 750 ml Waldfrucht-Eis
- 300 g Himbeeren
- 2 EL Himbeergeist
- 2 EL Limettensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Sahne

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Kühlzeit: 8 Std.

- Bei 18 Stück pro Stück:
ca. 150 kcal

1 | Baisers zerbröseln. Schokolade schmelzen. Mit 50 g Baiserbröseln mischen und in Formgröße auf ein Stück Backpapier verstreichen. Kühl stellen.

2 | Eis antauen lassen. Himbeeren verlesen, 150 g davon pürieren. Püree durch ein Sieb streichen und mit Himbeergeist, Limettensaft und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen. Eis mit den Knethaken glatt rühren.

Sahne und Püree einrühren. 100 g Himbeeren und 40 g Baiserbrösel unterheben. Eis in die Form streichen. Baiserboden darauf legen. Ca. 8 Std. gefrieren.

3 | Form bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen. Eis auf eine längliche Tortenplatte stürzen. Mit übrigen Himbeeren und Baisers verzieren.

raffiniert | cremig

Mokka- Marzipan- Eistorte

PUDDINGFORM (1 3/4 L)

- 100 g Amarettini
- 60 g Butter
- 200 g Marzipanrohmasse
- 8 EL Mandellikör
- 200 g Mokkaschokolade
- 100 ml Milch
- 4 sehr frische Eigelbe
- 80 g Zucker
- 500 g Sahne
- Mokkabohnen

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 12 Std.

- Bei 16 Stück pro Stück:
ca. 330 kcal

1 | Auf ein Stück Backpapier einen Kreis in Puddingformgröße zeichnen. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerdrücken. Butter schmelzen und mit den Bröseln mischen. Masse in den Kreis auf dem Backpapier geben und andrücken. Kühl stellen.

2 | Marzipan und Likör cremig rühren. 180 g Schokolade hacken. Milch erhitzen. Schokolade darin schmelzen. Eigelbe und Zucker im heißen Wasserbad cremig schlagen. Schokoladenmilch untermischen und alles cremig rühren. Masse im kalten Wasserbad kalt rühren. Die Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Marzipancreme unterrühren. Creme in die Form füllen. Den Makronenboden darauf legen. Ca. 12 Std. gefrieren.

3 | Die übrige Schokolade raspeln. Form bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen. Eis auf eine Platte stürzen und mit Mokkabohnen und Schokoraspeln verzieren.



raffiniert | fruchtig

Schwarzwälder Kirschrинг

RINGFORM (2 L)

- 1 Lage dunkler Wiener Boden
- 5 EL Kirschwasser
- 200 g Sauerkirschen (ohne Stein; aus dem Glas)
- 100 g Zartbitterschokolade
- 4 ganz frische Eigelbe
- 100 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 600 g Sahne
- 1 ganz frisches Eiweiß

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Kühlzeit: 12 Std.

- Bei 16 Stück pro Stück:
ca. 250 kcal

1 | Den Wiener Boden in Formgröße schneiden und mit 3 EL Kirschwasser beträufeln. Die Kirschen abtropfen lassen. Schokolade hacken.

2 | Eigelbe, 80 g Zucker, übriges Kirschwasser und Zitronensaft im heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Creme im kalten Wasserbad kalt röhren. 400 g Sahne und Eiweiß mit übrigem Zucker

getrennt steif schlagen. Erst Sahne, dann Eischnee unter die Creme ziehen. Schokolade, bis auf 1 EL, und Kirschen, bis auf einige, unterheben. Die Creme in die Form füllen. Mit Biskuit bedecken. Ca. 12 Std. gefrieren.

3 | Übrige Sahne steif schlagen. Form bis zum Rand kurz in heißes Wasser tauchen. Eis stürzen. Mit Sahne, Kirschen und Schokolade verzieren.

schnell | für Gäste

Birne Hélène-Eistorte

SPRINGFORM (24 CM Ø)

- 250 g Zartbitterschokolade
- 125 g Eswaffeln
- 1,5 l Vanille-Eiscreme
- 1 Dose Birnenhälfte (455 g Abtropfgewicht)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Sahne

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 8 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 440 kcal

1 | 200 g Schokolade hacken, davon die Hälfte schmelzen.

100 g Eswaffeln zerbröseln. Mit der flüssigen Schokolade mischen und die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Kühl stellen.

2 | Eis antauen lassen. Birnen abtropfen lassen. 200 g Birnen und Vanillezucker pürieren. Übrige Birnen in Spalten schneiden. Sahne steif schlagen. Eis würfeln und mit den Knethaken glatt röhren. Sahne unterheben. Die übrige gehackte Schokolade unterheben. Püree unterziehen. Creme in die Form füllen. Birnenpalten darauf verteilen. Ca. 8 Std. gefrieren.

3 | Inzwischen restliche Schokolade schmelzen, in eine kleine Gefriertüte füllen. Eine winzige Spitze abschneiden und aus der Schokolade Rosetten auf Pergament spritzen. Schokolade fest werden lassen und vorsichtig ablösen.

4 | Eis aus der Form lösen und mit Schokorosetten und übrigen Eswaffeln verzieren.



Der Hit: Torten für Kids

Zum Kindergeburtstag gehören neben lustigen Spielen natürlich auch leckere Torten. Diese sind schnell und ohne großen Aufwand gemacht und lassen Kinderherzen höher schlagen. Denn wer kann den Lieblingsnaschereien wie Überraschungseiern, Schaumküssem, Wackelpeter, Toffifee, Brausepulver, Smarties oder Fruchtbomben schon widerstehen?

- | | | | |
|----|----------------------------|----|--------------------|
| 41 | Nuss-Nougat-Kugel | 46 | Fruchtbomben-Torte |
| 41 | Smarties-Torte | 46 | Toffee-Torte |
| 42 | Ü-Eier-Torte | 48 | Spaghetti-Torte |
| 42 | Prizzel-Brausepulver-Torte | 48 | Weißen Hund |
| 44 | Götterspeisen-Torte | | |
| 44 | Schaumkuss-Torte | | |



Blitzrezepte

Nuss-Nougat-Kugel

EISBOMBENFORM (1,5 L); 12 STÜCK

- 10 Blatt Gelatine | 200 g Nuss-Nougat-Creme | 400 ml Milch | 1 Lage dunkler Wiener Boden | 400 g Sahne | 1 Pck. Vanillezucker | Vollmilchschokoladeneier („Schokobons“)

1 | Gelatine einweichen. Nuss-Nougat und 150 ml Milch erwärmen. Gelatine darin auflösen. Übrige Milch zugießen. Kühlen.

2 | Wiener Boden auf Formgröße zuschneiden. 250 g Sahne und Vanillezucker steif schlagen, unter die gelernde Milch heben. Hälfte der Creme in die Form füllen. 1 Lage aus den Biskuitresten darauf verteilen. Restliche Creme einfüllen. Boden darauf legen. Ca. 4 Std. kühlen. Mit Sahne und ganzen und halbierten Eiern verzieren.

Smarties-Torte

SPRINGFORM (24 CM Ø); 12 STÜCK

- 100 g Nuss-Nougat | 150 g Mandelblättchen | 200 g Joghurt-Frischkäse 300 g Vanillejoghurt | 50 g Zucker 2 EL Zitronensaft | 200 g Sahne 3 Pck. Sahnefestiger | 60 g Mini-Schokolinsen („Smarties“)

1 | Nougat schmelzen und mit den Mandelblättchen mischen. Die Masse in die nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Boden kühl stellen.

2 | Frischkäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen und unterheben. Creme auf den Mandelboden streichen. Torte zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Torte mit Smarties verzieren.

gelingt leicht | schnell

Ü-Eier-Torte

BACKRAHMEN/ALUFOLIE

- 1 fertiger eckiger Nusskuchen (400 g)
- 10 Überraschungseier
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 400 ml Milch
- 1 Päckchen Cremepuddingpulver „Vanille-Geschmack“ (ohne Kochen; für 1/2 l Milch)

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 2 Std.

- Bei 10 Stück pro Stück: ca. 425 kcal

1 | Backrahmen (24 x 24 cm) oder gefaltete Alufolie auf eine Kuchenplatte stellen. Nusskuchen quer in Scheiben schneiden und als Boden in den Rahmen legen.

2 | 15 Überraschungseihälften haken. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Milch und Puddingpulver verrühren und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Min. cremig rühren. Erst die Sahne, dann die gehackten Eier unterheben. Creme auf den

Nussboden streichen und zugedeckt 2 Std. kühlen.

3 | Spielzeug aus den gesamten Eiern zusammensetzen. Übrige Eihälften halbieren, auf die Torte setzen. Spielzeug in die Eier setzen.

schnell | fürs Büfett

Prizzel-Brausepulver-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 200 g Butterkekse
- 150 g Butter
- 6 Päckchen Brausepulver
- 2 Päckchen gemahlene Gelatine
- 500 g Multivitamin-Buttermilch
- 50 g Zucker
- abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 400 g Sahne
- 100 g Geleezitronen-Scheiben

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 1/2 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück: ca. 320 kcal

1 | Butterkekse in einen großen Gefrierbeutel geben und

mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Butter schmelzen. Keksbrösel, flüssige Butter und 4 Päckchen Brausepulver verkneten. Masse in die am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Kühl stellen.

2 | Gelatine und 1/8 l Buttermilch in einem Topf verrühren und 10 Min. quellen lassen. Übrige Buttermilch, Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Gelatine auflösen und in die Buttermilch rühren. Kühl stellen.

3 | Sahne steif schlagen und unter die gelierende Buttermilch heben. Creme auf den Keksboden streichen und ca. 3 Std. kühl stellen.

4 | Torte aus der Form lösen, mit übrigem Brausepulver bestreuen und mit Geleezitronen verzieren.

TIPP

Statt Multivitamin-Buttermilch eignen sich auch Fruchtsäfte, z. B. Kirsch- oder Apfelsaft.



schnell | gelingt leicht

Schaumkuss-Torte

SPRINGFORM (24 CM Ø)

- 300 g kleine Schaumküsse (36 Stück)
- 150 g Vollmilchschokolade
- 400 g Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnefestiger

⌚ Zubereitung: 20 Min.

⌚ Kühlzeit: 2 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück: ca. 280 kcal

1 | Von den Schaumküsselfen die Böden abschneiden. Die Böden hacken. 100 g Schokolade hacken und schmelzen. Böden und Schokolade mischen und in die mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Kühl stellen.

2 | Sahne, Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen. Schaumküsse, bis auf einige zum Verzieren, kurz unter die Sahne rühren und auf den Boden streichen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

3 | Die restliche Schokolade schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine winzige Ecke abschneiden. Torte mit Schaumküsselfen und Schokolade verzieren.

raffiniert | preiswert

Götterspeisen-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 2 Beutel Götterspeise „Waldmeister-Geschmack“ (für je 1/2 l Wasser)
- 150 g Zucker
- 200 g Hafer-Mürbkekse
- 125 g Butter
- 250 g Magerquark
- 2 EL Zitronensaft
- 200 g Sahne

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 6 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück: ca. 415 kcal

1 | Einen Beutel Götterspeise mit 1/4 l kaltem Wasser in einem Topf verrühren und 5 Min. quellen lassen.

2 | 75 g Zucker zur Götterspeise geben und unter

Rühren erhitzen, bis alles geschmolzen ist, aber nicht kochen! 150 ml Wasser zufügen. Flüssigkeit in eine kalt ausgespülte, flache Schale gießen und mit Klarsichtfolie zugedeckt ca. 6 Std. kühl stellen.

3 | Kekse in einem Gefrierbeutel fein zerbröseln. Butter schmelzen. Keksbrösel und Butter verkneten. In die am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Kühl stellen.

4 | Übrige Götterspeise mit 1/4 l kaltem Wasser verrühren. Quark und Zitronensaft vermischen. Sahne steif schlagen, kühl stellen. Übrigen Zucker zur Götterspeise geben, unter Rühren erhitzen, bis alles geschmolzen ist. Kühnen.

5 | Sobald die Götterspeise geliert, erst Quark, dann Sahne unterheben. Creme auf den Boden streichen. Torte ca. 5 Stunden kühl stellen.

6 | Torte aus der Form lösen. Aus der Götterspeise in der flachen Form Sterne ausstechen. Torte damit verzieren.



schnell | fruchtig

Fruchtbomben-Torte

REHRÜCKENFORM (30 CM)

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 4 Becher Fruchtdessert aus Äpfeln und Himbeeren („Fruchtbombe“; je 100 g)
- 300 g Vollmilch-Joghurt
- 50 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 300 g Sahne
- 100 g Himbeeren
- 10 Vollmilchschorlakaden-Butterkekse (ca. 140 g)

⌚ Zubereitung: 20 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

- Bei 18 Stück pro Stück:
ca. 130 kcal

1 | Gelatine einweichen. 350 g Fruchtdessert, Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 3 EL Joghurterceme verrühren. In die übrige Creme rühren und für einige Zeit kühl stellen.

2 | Sahne steif schlagen. 100 g Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühl stellen. Übrige Sahne und

Himbeeren unter den Joghurt heben. Creme in die mit kaltem Wasser ausgespülte Rehrückenform füllen. Kekse mit der Schokoseite auf die Creme legen. Zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

3 | Form kurz in heißes Wasser tauchen. Die Torte auf eine längliche Kuchenplatte stürzen und mit Sahne und übrigem Fruchtdessert oder einigen Früchten verzieren.

schnell | gelingt leicht

Toffee-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 400 ml Milch
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Puddingpulver „Karamell-Geschmack“ (für 1/2 l Milch)
- 200 g Toffifees
- 50 g Zartbitterschokolade
- 110 g knusprig gerösteter Weizen („Smacks“)
- 200 g Sahne
- 1 Pck. Sahnefestiger

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 4 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 285 kcal

1 | 4 EL Milch, Zucker und Puddingpulver verrühren. Die übrige Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen lassen. Pudding mit Klarsichtfolie bedeckt abkühlen lassen.

2 | 150 g Konfekt und Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Mit 100 g Smacks mischen. Masse in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und mit einem Löffel verstreichen. Kühl stellen.

3 | Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Pudding glatt rühren. Sahne unterheben. Creme auf den Toffeboden streichen. Torte zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

4 | Torte aus der Form lösen und mit übrigem Konfekt und Smacks verzieren.

TIPPS

➤ Das Nougat-Konfekt für die Toffee-Torte bei milder Hitze schmelzen, damit es nicht gerinnt.

➤ Spart Zeit: Sahne kurz mit dem Handrührgerät unter den Karamell-Pudding rühren.



schnell | fruchtig

Spaghetti-Torte

SPRINGFORM (26 CM Ø)

- 150 g weiße Kuvertüre
- 200 g Müsli
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Erdbeerjoghurt
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 300 g Sahne
- 300 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- 1/8 l Erdbeersauce

⌚ Zubereitung: 25 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

- Bei 12 Stück pro Stück:
ca. 400 kcal

1 | Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Müsli und Kuvertüre mischen und in die mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Den Boden kühl stellen.

2 | Die Gelatine einweichen. Joghurt, Limettenschale und -saft glatt rühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 3 EL Joghurt vermischen. In den übrigen Joghurt rühren. Kühl stellen. 270 g Sahne steif schlagen und unter den gelie-

renden Joghurt heben. Creme auf den Müsliboden streichen. Die Torte zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

3 | Marzipan in kleine Würfel schneiden. Mit Puderzucker und restlicher Sahne glatt rühren. Torte aus der Form lösen. Marzipan durch eine Kartoffelpresse auf die Torte drücken. Nach Belieben Erdbeersauce darüber trüpfeln.

gut vorzubereiten

Weißer Hund

KASTENFORM (20 CM)

- 120 g Kokosfett
- 200 g weiße Schokolade
- 2 frische Eier
- 300 g Puderzucker
- 300 g eckige dunkle Kekse (z. B. Kemm'sche Kuchen)
- 2 EL Zitronensaft
- Silberperlen zum Verzieren

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Kühlzeit: 6 Std.

- Bei 16 Stück pro Stück:
ca. 300 kcal

1 | Das Kokosfett schmelzen. Schokolade hacken und schmelzen. Eier und 130 g

Puderzucker schaumig schlagen. Erst die Schokolade, dann das Kokosfett nach und nach einrühren.

2 | Die Kastenform mit Pergamentpapier auskleiden. Den Boden mit einer Schicht Keksen auslegen. Mit etwas Creme bedecken. Kekse und Creme abwechselnd darauf schichten. Den Kuchen ca. 6 Std. kühl stellen.

3 | Kuchen stürzen und das Papier abziehen. Übrigen Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Den Kuchen damit einstreichen. Mit Perlen verzieren. Guss fest werden lassen.

TIPPS

► Statt der Kemm'schen Kuchen eignen sich auch andere dunkle eckige Plätzchen, wie z. B. Braune Kuchen.

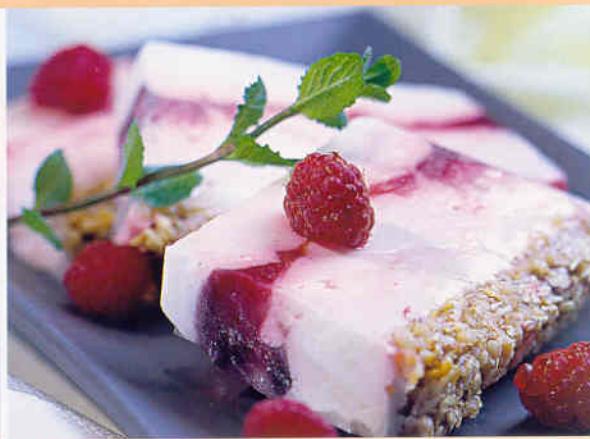
► Um vollständige Keksschichten zu erhalten, benötigen Sie schmale Keksstreifen. Sie lassen sich gut mit einem feinen Sägemesser zuschneiden.



Raffiniert: Feine Minis

Viel Geschmack auf kleinem Raum: Mini-Torten sind ideal für die kleine Kaffeerrunde. Wenn nur zwei, drei Freunde zu Besuch kommen, verwöhnen Sie sie mit exklusiver Marzipan-Torte, Baisers, Melonentörtchen und Traubenschnitten! In den kleinen Prachtstücken ballt sich feinster Genuss – und die Gäste lassen garantiert nichts übrig.

- | | | | |
|----|-------------------------|----|-------------------|
| 51 | Bagel-Törtchen | 56 | Marzipan-Torte |
| 51 | Müsli-Himbeerstreifen | 56 | Aprikosen-Timbale |
| 52 | Himmelstorte | 58 | Trauben-Schnitten |
| 52 | Stachelbeer-Baisers | 58 | Melonen-Törtchen |
| 54 | Beeren-Mascarpone-Torte | | |
| 54 | Schokoladen-Herzen | | |



Blitzrezepte

Bagel-Törtchen

FÜR 4 STÜCK

- 200 g Sauerkirschen (Glas) | 1/8 l Kirschsaft | 2 EL Speisestärke
- 4 EL Zucker | 1 Stück Zitronenschale
- 1 Zimtstange | 200 g Doppelrahmfrischkäse | 100 g Kefir | 1 Pck. Sahnefestiger | 2 Bagel | 1 EL Pistazien

1 | Kirschen abtropfen lassen. 4 EL Saft und Stärke glatt rühren. Übrigen Saft, 2 EL Zucker, Schale und Zimt aufkochen. Mit Stärke binden. Schale und Zimt entfernen. Kirschen, bis auf einige, unterheben.

2 | Frischkäse, Kefir, übrigen Zucker und Festiger cremig schlagen. Bagel halbieren. Erst Kompott, dann Creme darauf verteilen. Ca. 30 Min. kühl stellen. Mit übrigen Kirschen und Pistazien verzieren.

Müsli-Himbeerstreifen

FÜR 6 STÜCK

- 200 g Himbeeren | 125 g Mascarpone
- 200 g Sahne | 30 g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker | 3 geh. TL san-apart
- 6 Nuss-Müsliriegel | Zitronenmelisse

1 | Beeren verlesen. 150 g Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mascarpone, Sahne, Zucker und Vanillezucker glatt rühren, san-apart zugeben, alles steif schlagen. Püree leicht unterrühren.

2 | Müsliriegel mit der Längsseite aneinander legen. Müsliplatte mit Alufolie umrahmen. Creme auf die Müsliplatte streichen und ca. 2 Std. kühl stellen. Kuchen mit den übrigen Beeren und Melisse verzieren.

festlich | für Gäste

Himmelstorte

SPRINGFORM (20 CM Ø)

- 2 Lagen heller Wiener Boden
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 1/4 l Milch
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 4 Eigelbe
- 110 g flüssiger Honig
- 200 g Sahne
- Goldperlen zum Verzieren

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

- Bei 8 Stück pro Stück: ca. 360 kcal

1 | Böden auf Formgröße zuschneiden. Einen Boden in die Form legen.

2 | Die Gelatine einweichen. Milch und Zimt aufkochen. Eigelbe, 100 g Honig und 1 EL Wasser überm heißen Wasserbad cremig schlagen. Heiße Milch unter Rühren langsam zugießen. Alles bei schwacher Hitze cremig rühren. Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen. Ca. 1/4 der Creme beiseite stellen. Die übrige Creme im kalten

Wasserbad unter Rühren erkalten lassen.

3 | Sahne steif schlagen. Die Hälfte unter die kalt gerührte Creme heben, in die Form füllen und glatt streichen. Den zweiten Boden darauf legen und leicht andrücken. Die Torte 30 Min. kühlen.

4 | Übrige Sahne unter die restliche Honigcreme heben. Torte aus der Form lösen, rundherum mit der Creme einstreichen und ca. 2 Std. kühl stellen. Torte mit übrigem Honig beträufeln und mit Goldperlen verzieren servieren.

schnell | fruchtig

Stachelbeer-Baisers

FÜR 4 STÜCK

- 1 Packung Kuchenglasur „Kakao“ (100 g)
- 4 Baiserschalen (z. B. vom Konditor)
- 150 g Stachelbeeren (aus dem Glas)
- 1/2 gestrichener TL Agar-Agar
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 3 EL Zucker

⌚ Zubereitung: 25 Min.

⌚ Kühlzeit: 30 Min.

► Pro Stück: ca. 365 kcal

1 | Die Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Eine kleine Ecke der Packung abschneiden. Jeweils 1 TL Glasur in die Baiserschalen geben und verstreichen. Kühl stellen und fest werden lassen.

2 | Stachelbeeren abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 1/8 l Saft abmessen. 5 EL vom abgemessenen Saft und Agar-Agar verrühren. Übrigen abgemessenen Saft und Vanillemark zugeben, erhitzen und 2 Min. kochen lassen. Zucker unterrühren. Mischung bis zum Gelieren kühl stellen.

3 | Inzwischen die Stachelbeeren in die Baiserschalen füllen. Gelierenden Saft darüber trüpfeln und fest werden lassen. Kuchenglasur wieder erwärmen. Die Baisers mit Kuchenglasur-Streifen verzieren. Fest werden lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.



fruchtig | für Gourmets

Beeren-Mascarpone-Torte

SPRINGFORM (20 CM Ø)

- 1 Limette | 150 g Zwieback
- 125 g Butter | 150 g Zucker
- 100 g Sahne
- 350 g Mascarpone
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 100 g Magerjoghurt
- 150 ml Sauerkirsch-Nektar
- 2 EL Speisestärke
- 300 g TK-Beeren

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

► Bei 8 Stück pro Stück:
ca. 535 kcal

1 | Limette waschen und trockenreiben. Die Hälfte Limettenschale mit einem Zestenreißer abziehen, übrige Schale abreiben. Zwieback fein zerdrücken. Butter schmelzen, mit Zwieback, 5 EL Zucker und der Hälfte der geriebenen Schale verkneten. Die Masse in der gefetteten Form am Boden und am Rand ca. 5 cm hoch andrücken. Den Boden kühl stellen.

2 | Limette auspressen. Sahne, Mascarpone, 5 EL Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Joghurt, Limettensaft und übrige geriebene Schale unterrühren. Die Creme auf dem Boden glatt streichen. Torte kühl stellen.

3 | 3 EL Kirschnektar und Speisestärke verrühren. Übrigen Saft und restlichen Zucker aufkochen lassen. Angebrühte Speisestärke einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Tiegefrorene Beeren unterheben. Beerenkompott auf der Mascarpone-Creme verteilen. Die Torte zugeschlagen ca. 3 Std. kühl stellen. Dann mit einem spitzen Messer vorsichtig aus der Form lösen und mit Limettenschalenstreifen verzieren.

schnell | exotisch

Schokoladen-Herzen

FÜR 4 STÜCK

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 40 g Pistazien
- 1/4 l Milch | 40 g Zucker
- 80 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Rosenwasser

1 Lage dunkler Wiener Boden

150 g Sahne

2 EL kandierte Früchte

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 2 Std.

► Pro Stück: ca. 000 kcal

1 | Gelatine einweichen. Pistazien fein mahlen. Milch und Zucker aufkochen. Mandeln, 3 EL Pistazien und Rosenwasser unterrühren. Milch etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Kühl stellen.

2 | Aus dem Wiener Boden mit einer Ausstechform 4 Herzen (ca. 11 cm groß) ausstechen. Sahne steif schlagen.

3 | Sobald die Mandelmilch zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme kühl stellen und etwas fester werden lassen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sternfüllung füllen und auf die Herzen spritzen. Die Herzen ca. 1 Std. kühl stellen.

4 | Die Herzen mit übrigen Pistazien und kandierten Früchten verzieren.



Klassiker auf neue Art

Marzipan-Torte

SPRINGFORM (20 CM Ø)

► 75 g Butter

100 g Amarettini

50 g Haselnuss-Krokant

4 Blatt weiße Gelatine

400 g Sahne

200 g Doppelrahm-
frischkäse

4 EL Mandellikör

2 EL brauner Zucker

100 g gehackte Haselnüsse

200 g Marzipanrohmasse

100 g Puderzucker

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

► Bei 8 Stück pro Stück:
ca. 660 kcal

1 | Butter schmelzen. Kekse fein zerdrücken. Mit Butter und Krokant verkneten. Masse in die am Boden mit Backpapier ausgelegte Form drücken. Boden kühl stellen.

2 | Gelatine einweichen. 300 g Sahne und Frischkäse steif schlagen. Likör, Zucker und 80 g Nüsse unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 3 EL Creme

vermischen. In die übrige Creme rühren, in die Form füllen und glatt streichen. Torte ca. 3 Std. kühl stellen.

3 | Marzipan und Puderzucker verkneten und zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie rund (ca. 28 cm Ø) ausrollen. Torte aus der Form lösen und mit der Marzipandecke belegen. Marzipan am Rand leicht andrücken und unten gerade schneiden. Marzipanreste verkneten, zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden. Übrige Sahne steif schlagen. Die Torte mit Sahne, Marzipantälern und übrigen Haselnüssen verzieren.

fettarm | fruchtig

Aprikosen-Timbale

FÜR 6 TIMBALEFORMEN
(À 100 ML)

► 1 Dose Aprikosen
(250 g Abtropfgewicht)

1 unbehandelte Zitrone

450 ml Aprikosennektar

1 gehäufter TL Agar-Agar

2 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Marillenlikör

6 Hafer-Mürbkekse mit

Vollmilchschokolade

100 g Sahne

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

► Pro Stück: ca. 225 kcal

1 | Aprikosen abtropfen lassen und, bis auf 2 Hälften, würfeln. Die Hälfte der Zitronenschale mit einem Zestenreißer abziehen. Übrige Schale abreiben. 1/2 Zitrone auspressen.

2 | 5 EL Nektar und Agar-Agar verrühren. Übrigen Saft zugeben, 2 Min. kochen. Zucker, Vanillezucker, Likör, Zitronensaft und geriebene Schale unterrühren. Aprikosenwürfel unterheben.

3 | Pudding in die kalt ausgespülten Förmchen füllen und etwas abkühlen lassen. Die Kekse mit der Schokoladenseite darauf legen. Förmchen ca. 3 Std. kühl stellen.

4 | Förmchen bis zum Rand in heißes Wasser tauchen und stürzen. Timbale mit Sahnetuffs, übrigen Aprikosen und Zitronenschale verzieren.



fruchtig | fürs Büfett

Trauben-Schnitten

KASTENFORM (20 CM)

- 40 g Cornflakes
- 30 g Rosinen
- 100 g weiße Kuvertüre
- 10 g Kokosfett
- je 120 g helle und dunkle Weintrauben
- 1 Päckchen klarer Tortenguss (für 1/4 l Flüssigkeit)
- 2 gestrichene EL Zucker
- 200 ml heller Traubensaft
- 200 g Sahne
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 1 Packung Weißweincreme
- 120 g Ricotta (italienischer Frischkäse)

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

- Bei 8 Stück pro Stück: ca. 340 kcal

1 | Flakes zerbröseln. Rosinen haken. Kuvertüre und Kokosfett schmelzen. Flakes und Rosinen unterrühren. Masse in Formgröße auf ein Stück Backpapier streichen. Kühlen.

2 | Trauben waschen, halbieren und entkernen. Form mit

Klarsichtfolie auslegen. Tortenguss mit Zucker und Saft nach Packungsanweisung zubereiten und in die Form füllen. Die Hälfte der Trauben einstreuen. Kühl stellen.

- 3 | Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Cremepulver mit Wein nach Packungsanweisung, aber ohne Wasser, zubereiten. Ricotta unterrühren. Sahne unterheben. Übrige Trauben untermischen. Creme in die Form streichen. Boden auflegen, Papier abziehen. Ca. 3 Std. kühl stellen.
- 4 | Traubenschnitten auf eine Kuchenplatte stürzen.

fruchtig | exotisch

Melonen-Törtchen

FÜR 4 STÜCK

- 50 g Halbbitter-Kuvertüre
- 4 Mürbeteig-Torteletts
- 45 g Zucker | 1 TL Butter
- 25 g gehackte Mandeln
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 1/2 Charentais-Melone (ca. 500 g)
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Sahne

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Kühlzeit: 3 Std.

- Pro Stück: ca. 435 kcal

1 | Kuvertüre schmelzen. Die Torteletts damit ausstreichen. Kuvertüre fest werden lassen. 5 TL Zucker karamellisieren. Butter und Mandeln unterrühren. Karamell auf ein Stück geölte Alufolie streichen und fest werden lassen. Anschließend grob hacken.

2 | Gelatine einweichen. Melone entkernen. Fruchtfleisch mit einem kleinen Kugelausstecher herauslösen. Übriges Fruchtfleisch (ca. 150 g) von der Schale lösen und pürieren. Mit Zitronensaft und übrigem Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und einrühren. Kühlen.

3 | Kugeln, bis auf einige, in die Torteletts geben. Sahne steif schlagen, unter das gelierende Püree heben. Kühlen.

4 | Die gelierende Sahne in einen Spritzbeutel mit Sternstülle füllen, auf die Torteletts spritzen. Ca. 1 Std. kühlen. Mit Melonenkugeln und Krokant verzieren.

