



kleine
Wochenend & Festtags
TORTEN
*für die
20-cm-Form*

Rezepte und Fotos
Jacqueline Böttcher

Bassermann

Inhalt

- 4 Vorwort
- 6 Die richtigen Geräte für den Hobbybäcker
- 7 Die Tortenbasis
- 9 Die wichtigsten Zutaten
- 10 Vorbereiten und aufbewahren
- 10 Füllen und stapeln
- 11 Dekorieren
- 13 Hinweise zu den Rezepten
- 13 Umrechnungstabelle auf andere Springformgrößen



Die Rezepte

- 14 **Fruchtig und saftig**
- 38 **Nussig und schokoladig**
- 60 **Klassisch und festlich**
- 82 **Einfach, schnell und trotzdem raffiniert**



- 104 Rezeptregister
- 106 Bezugsadressen und Links
- 107 impressum

Sahnig-zarte Glücksmomente

Früher waren Feste oder Feiern ohne eine oder gar mehrere Torten als Mittelpunkt der Kaffeetafel nicht denkbar. Dazu gehörten auch ganz selbstverständlich gestärkte Tischwäsche, weiße Servietten, Besteck und Kerzenhalter aus Silber. Und das Geschirr war das Feinste was der Küchenschrank hergab.

Heute ist man vom zeremoniellen Charakter dieser Anlässe meist weit entfernt. Feste und Feiern mit Freunden, Bekannten und der Familie finden auch spontan statt. Statt weißem Tischtuch liegen bunte Tischsets aus.

Doch der Zauber einer Torte ist immer noch vorhanden – sie ist Verwöhntalent und süßer Seelsorger zugleich. Bereits beim Zubereiten verströmen die kleinen Kunstwerke eine besondere Atmosphäre und wecken eine innere Freude.

Gönnen Sie sich und Ihren Liebsten das Schönste was die Kaffeetafel zu bieten hat – eine liebevoll selbst gemachte Torte.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Zubereiten und Genießen!

Jacqueline Böttcher

Diese Torten sind alle für die 20-cm-Springform berechnet. Bei einer leicht kleineren Form wird der Teig einfach etwas höher. Wenn Sie eine große Form benutzen möchten, können Sie die Zutatenmenge anhand der Tabelle auf Seite 13 umrechnen.



Die richtigen Geräte für den Hobbybäcker

Zur Herstellung einer Torte gehören die richtigen Backhelfer und etwas Übung.



Zum exakten Abwiegen und Abmessen sind eine **Küchenwaage** (am besten digital mit Zuwiegefunktion) und ein **Messbecher** (mit Millimetereinteilung) unverzichtbar.

Zum Herstellen der Böden benötigt man ein **Rührgerät** (Handrührgerät oder Küchenmaschine), einen **Schneebesen**, einen **Teigspatel**, einen **Backpinsel** (aus Silikon oder mit Borsten), eine **Teigkarte**, ein **Rollholz**, **Backformen** (am besten beschichtet) sowie ein **Kuchengitter** zum Auskühlen der Böden.

Schüsseln in verschiedenen Größen (aus Kunststoff und/oder Edelstahl) benötigt man auch für Füllungen und Dekoration. Ebenso eine lange **Palette** zum Glattstreichen von Creme oder Glasur, einen **Spritzbeutel** mit Tüllen in verschiedene Formen und Größen, einen **Garnierkamm** für Wellenmuster sowie stabile, verstellbare **Tortenringe** (mindestens 8cm hoch).

Zum sicheren Transport und geruchsfreiem Aufbewahren ist die Anschaffung einer **Tortenhaube** zu empfehlen. Und mit einem **Tortenheber** kommen die Stücke garantiert bruchstark auf die Teller.



Die Tortenbasis

Der Luftige: Biskuit

- ♥ Je zügiger Sie arbeiten und je fester und stabiler Ihnen der Eischnee gelingt – Schüssel und Schlagbesen müssen absolut fettfrei sein –, umso feiner wird der Biskuitteig (eigentlich eine Masse, da hauptsächlich Eier verwendet werden).
- ♥ Das Eigelb wird separat mit Zucker hell-cremig aufgeschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.
- ♥ Mehl und Backpulver stets gut mischen und sieben, das bringt zusätzliche Luft in die Masse.
- ♥ Damit die eingeschlagene Luft beim Vermengen nicht wieder entweicht, sollte man mit einem Schneebesen oder Küchenspatel arbeiten. In jedem Fall jede rührende Bewegung vermeiden und Schneebesen oder Küchenspatel nur mit langsamen, senkrecht kreisenden Bewegungen durch die Massen ziehen beziehungsweise unterheben.
- ♥ Die Backform wird nur am Boden mit Backpapier ausgelegt und nicht gefettet, da der Biskuitteig sonst nicht am Formrand „hochgehen“ kann. Der Biskuitboden ist fertig gebacken, wenn er auf leichten Fingerdruck elastisch nachgibt.
- ♥ Frisch gebackene Biskuitböden nach dem Backen vorsichtig aus der Form lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. So bleiben sie saftig und trocknen nicht zu sehr aus.
- ♥ Bevor man sie zum Füllen aufschneidet, lässt man sie einige Zeit ruhen (am besten über Nacht).
- ♥ Das Beträufeln der Böden mit Likör oder Fruchtsaft intensiviert den Geschmack der Torte, sie wird saftiger und bleibt länger frisch.

So werden Ihnen die Teige
garantiert gelingen.



Ein zusätzlicher Mürbeteigboden verbessert die Standfestigkeit und sorgt für knusprigen Biss.



Der Weiche: Rührteig

- ♥ Damit Rührteig locker und weich wird, benötigt er Backpulver, das beim Backen kleine Gasbläschen produziert und den Teig auflockert.
- ♥ Auch bei der Zubereitung eingearbeitete Luft macht den Teig locker. Daher die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen kann und dann gut aufgeschlagen als Lockerungsmittel beim Backen wirkt.
- ♥ Auch alle übrigen Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, damit sie sich gut miteinander verbinden.
- ♥ Langes und gleichmäßiges Rühren macht den Teig saftig und zart.
- ♥ Das Mehl zuletzt zugeben und nur kurz unter die Butter-Ei-Masse rühren, sonst wird der Teig zäh und geht beim Backen nicht auf.
- ♥ Den Teig dann sofort in die Form füllen und in den heißen Ofen schieben. Sonst beginnt das Backpulver bereits vorher zu wirken und entwickelt beim Backen zu wenig Gas.



Der Kühle: Mürbeteig

- ♥ Zarte Tortenböden aus Biskuit oder Rührteig werden gerne mit einem Mürbeteigboden ergänzt.
- ♥ Der Mürbeteigboden sollte stets frisch gebacken werden.
- ♥ Man bestreicht ihn kurz vor dem Servieren mit einer dünnen Schicht Konfitüre (nach Wahl) und setzt dann die fertige Torte darauf.
- ♥ Hier ein einfaches Rezept für einen Mürbeteigboden, den Sie für alle Torten im Buch verwenden können (Zutaten für 2 Böden je 20 cm Ø).

EINS-ZWEI-DREI-TEIG

- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| » 100 g Mehl + Mehl zum Arbeiten | » 1 Eigelb (Größe M) |
| » 40 g Zucker | » 60 g kalte Butter |
| » 1 Prise Salz | |

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, das Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen am Rand verteilen, Zucker und Salz darüber streuen. Alles vom Rand aus rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln, 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in zwei Portionen teilen. Jede Portion auf wenig Mehl dünn ausrollen (20 cm Ø). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen (Mitte, Ober-/Unterhitze 180 °C, Umluft 160 °C) ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Die wichtigsten Zutaten

Butter ist wichtiger Geschmacksträger und macht Teige weich und zart. Für die Herstellung von Buttercreme ist sie unerlässlich. Sie sollte bei etwa 20 °C mit den Schlagbesen des Rührgerätes mindestens 5 Minuten aufgeschlagen werden, bis sie weiß und schaumig-luftig ist – so erhält man das größte Volumen und den besten Geschmack.

So entfalten die wichtigsten Zutaten ihr ganzes Potential.



Sahne sollte bei 3–4 °C gelagert und mit dieser Temperatur auch aufgeschlagen werden. Dafür eignet sich am besten eine vorher im Kühl- oder Gefrierschrank gekühlte große Metallschüssel. Zum Füllen und Garnieren schlägt man die Sahne nur so lange auf, bis sie geschmeidig-glatt und standfest ist. Serviert man sie als Beigabe zur Torte, dann schlägt man sie mit ½–1 TL Zucker pro 200g nur ganz leicht auf. So kommt ihr feiner, zarter Geschmack am besten zur Geltung,

Eier sollten so frisch wie möglich sein und von frei laufenden Hühnern bzw. aus ökologischer Erzeugung stammen. Für Torten, die aus nicht erhitzten Eiern hergestellt werden, sollten diese nicht älter als 5 Tage (Legedatum!) sein. Diese Torten unbedingt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren. Für Eischnee müssen alle Arbeitsgeräte fettfrei sein. Das Eiweiß muss sorgfältig vom Eigelb getrennt werden, sonst wird der Eischnee nicht richtig fest.

Mehl sollte vor Zugabe in den Teig gut gesiebt werden. Die dadurch eingeschlossene Luft macht den Teig schön zart. Für die Torten in diesem Buch wurde die Mehltyp 405 verwendet. Teige aus Vollkornmehl werden trockener und fester, da seine Backfähigkeit geringer ist, und es benötigt etwa 10 bis 15 Prozent mehr Flüssigkeit. Eine ähnliche Funktion wie Mehl hat **Speisestärke**. Sie ist für luftige Biskuitböden unerlässlich. Das Triebmittel **Backpulver** sollte mit Mehl und/oder Speisestärke sorgfältig vermischt werden bevor es in den Teig kommt.

Auszugsmehl (Type 405) und die Mehltyp 550 haben die besten Backeigenschaften.



Gelatine besteht aus dem Eiweiß Kollagen und ist geruch- und farblos. Sie ist das am besten geeignete Bindemittel für schnittfeste Cremes. Gelatine darf nicht zu stark erhitzt werden (maximal 60 °C) – sie verliert sonst ihre gelierende Wirkung. Für kalte Cremes die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend in etwas erwärmter Flüssigkeit auflösen. Dann zunächst mit 2–3 EL der kalten Grundmasse verrühren und diese Mischung in die übrige Masse rühren. Achtung: Gelatine verträgt sich nicht mit frischer Papaya, Kiwi, Feigen und Ananas. Diese Früchte enthalten ein Enzym, das die Gelatine nicht fest werden lässt.