## Tiramisu – Torte mit Erdbeeren

#### **Zutaten zum Teig:**

3 Eier,1 Pr. Salz 60 g Zucker,1 P. Vanillezucker 60 g Mehl 25 g Gustin ,1 geh. Teel. Backpulver

## **Zutaten zum Belag:**

125 g Mascarpone 125 g Magerquark 100 g süße Sahne 50 g Zucker, 2 P.Vanillinzucker



#### 800 g Erdbeeren

1 P. Tortenguss mit Erdbeergeschmack, ¼ I kaltes Wasser

1 P. Sahnesteif

400 g süße Sahne, Kakao zum Bestäuben

**Zubereitung:** Eier trennen, Eiweiß und Salz steif schlagen, Zucker und V-Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl mit Gustin und Backpulver mischen und unterheben. Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Springform(ø28cm) füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C, Umluft 175°C)ca.12-15 Min backen. Auskühlen lassen. Erdbeeren waschen und halbieren. Tortenboden auf eine Platte legen und mit einem Tortenring umstellen. Mascarpone, Quark und Zucker verrühren .Sahne steif schlagen, unterheben und die Masse auf den Tortenboden streichen. Mit den Erdbeeren belegen und ca.2 Std. kaltstellen. Tortenguss zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Nochmals kaltstellen. Die Sahne mit Sahnesteif und 1 Teel. Zucker steif schlagen und mit einer Garnierspritze (große Lochtülle) dicke Tuffs dicht an dicht auf die Erdbeeren spritzen. Mindestens ½ Std. kaltstellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

P.S. Das Rezept kann auch in doppelter Menge als Blechkuchen hergestellt werden.

## Schoko-Biskuitrolle mit Sauerkirschen

## **Zutaten zum Teig:**

8 Eier 100 g Zucker 80 g Mehl 20 g Speisestärke 30 g Kakao

# Zutaten zur Füllung und Belag:

350 g Sauerkirschen (Glas) oder 400 g frische Kirschen 600 ml Schlagsahne 50 g Zucker 2 P. Sahnesteif 100 g Schokoraspel (Zartbitter) oder geraspelte Kuvertüre



#### **Zubereitung:**

Backofen auf 220 ° vorheizen. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß und nochmals 50 g Zucker steif schlagen, unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit Gustin und Kakao mischen, und gesiebt unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und auf mittlerer Schiene ca. 12 Min. backen. Sofort nach dem Backen auf ein Küchentuch stürzen, Papier abziehen und mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Auskühlen lassen.

Kirschen abtropfen lassen oder waschen und entsteinen. Die Sahne mit dem Zucker und Sahnefest steif schlagen. 1/3 davon zur Seite stellen. Unter 2/3 der Sahne die vorbereiteten Kirschen und die Hälfte der Schokoraspel mischen und auf den ausgerollten Bisquit streichen. Wieder aufrollen und mit dem Rest Sahne (etwas zum Garnieren übrig lassen)bestreichen. Mit den restlichen Schokostreuseln bestreuen und evtl. mit einigen Kirschen garnieren.

**Anmerkung:** Mit einer schlagkräftigen Küchenmaschine kann man die ganzen Eier mit dem Zucker weißschaumig schlagen (ca.8-10 Min.).

Guten Appetit!!

#### **Baiser-Torte mit Beeren**

# Zutaten für den Teig:

3 Eier 100g Butter 300g Zucker, 1 Pr. Salz, Schale von einer unbehandelten Zitrone 125g Mehl 2 Tl. Backpulver, 6 El. Milch, 20g Mandelblättchen

#### Zutaten für die Füllung:

6 Blatt oder 1 P. gem. Gelatine,
100g Zucker, 1 P. Vanillezucker,
250g Schlagsahne,
250g Magerquark,
6 El. Zitronensaft,
250g tiefgefrorene Beeren,
evtl. Zitronenscheiben, Melisse, Puderzucker zum Verzieren.



# **Zubereitung:**

Eier trennen, Fett ,100g Zucker, 1 Pr. Salz und Zitronenschale cremig rühren .Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver im Wechsel mit Milch unterrühren und in eine gefettete Springform (26cm) geben.

Eiweiß steif schlagen, dabei 200g Zucker einrieseln lassen. Auf die Torte streichen, mit den Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C, Umluft 150°C) ca. 30-40 Min. backen. Evtl. nach ca. 25 Min. abdecken. Auskühlen lassen.

Torte waagerecht durchschneiden. Die Gelatine nach Vorschrift auflösen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen .Quark, 100g Zucker und Zitronensaft verrühren. Sahne unterheben, 2EI. davon unter die Gelatine rühren, unter die übrige Masse rühren. Beeren unterheben Unteren Boden mit Tortenring umschließen. Masse darauf verteilen. Mit oberem Boden belegen (evtl. vorher in Stücke schneiden). Torte min. 3-4 Stunden kühlstellen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Geschmack mit Melisse und Zitronenscheiben verzieren.

# Stracciatella - Kirsch - Torte

## Zutaten für den Teig:

125 g weiche Butter 125 g Zucker, 1 P. Vanille-Zucker 3 Eier (Gr. M), 1 P. Salz, 175 g Mehl 2 TL Backpulver 200 g Schokoraspel (Halbbitter) 1-2 Eßl. Milch

# Zutaten zur Füllung und Belag:

1 Glas Sauerkirschen 35 g Gustin, 25 g Zucker, 1 P. Vanillezucker 500 g süße Sahne, 2 P. Sahnesteif 150-200 g Schokoraspel (Halbbitter) 1 Eßl. Kakaopulver, 1 Zimtstange



## **Zubereitung:**

Butter, Zucker, V- Zucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Milch unter die Masse rühren. Die Schokoraspel zum Schluss unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) ca. 25-35 Min. backen. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuchen bis auf einen ca. 1,5 cm dicken Boden und Rand aushöhlen und auf eine Tortenplatte setzen. Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Gustin mit 5-6 Eßl. Saft anrühren. Restlichen Saft mit Zucker und Zimtstange aufkochen. Stärke einrühren und unter Rühren 1-2 Min. köcheln. Zimtstange entfernen, Kirschen unterheben und Kompott auf dem Kuchen verteilen. Auskühlen lassen.

Sahne mit 1 P. V.-Zucker und Sahnesteif und steif schlagen. Die Kuchenkrümel (ca. die Hälfte?) unterheben und kuppelartig auf den Kuchen streichen. Torte ca. 2 Std. kaltstellen. Dick mit den Schokoraspeln bestreuen und mit Kakao bestäuben.

# Rhabarber-Sahne-Torte

## Zutaten für den Teig:

3 Eier 3 Essl. heißes Wasser 100 g Zucker , 1P. Vanille-Zucker 150 g Mehl , 1 Teel. Backpulver

## Zutaten für den Belag:

500 -600g Rhabarber 100 ml Wasser 150 Zucker ,1 P. Rote Grütze 400-500 ml süße Sahne 8 Blatt oder 1½ P. gem. Gelatine



## **Zubereitung:**

Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und heißem Wasser cremig rühren. Mehl mit Backpulver unterrühren und zuletzt den Eischnee unterheben. Eine Springform (28cm ø) einfetten, mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 190°C ca.15 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Gelatine nach Anweisung einweichen. Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker und Wasser weich kochen. Das Rote-Grütze-Pulver mit wenig kaltem Wasser anrühren und in die Rhabarbermasse einrühren. Alles abkühlen lassen und dann die Gelatine unterrühren.(bei gem. Gelatine erst 2-3 Essl. Grütze in die Gelatine einrühren, dann erst zugeben) . ¾ der Sahne steif schlagen und unter die Rhabarber –Grütze heben. Einen Tortenring um den Tortenboden legen und die Rhabarber-Grütze darauf glatt streichen . Mindestens 3-4 Std. kaltstellen (am besten über Nacht). Restliche Sahne steif schlagen und die Torte nach Belieben verzieren. Hält sich sehr gut frisch.

## Rhabarber -Buttermilchtorte

#### Zutaten für den Teig:

3 Eier 100g Zucker,1 Pr. Salz 1 Vanillezucker 100g Mehl ,1 Messerspitze Backpulver

## Zutaten für Füllung 1:

1 kg Rhabarber, 200g Zucker, 2 P. Puddingpulver "Vanille"

## Zutaten für Füllung 2:

12 Blatt Gelatine oder 2 P. Gelatine gemahlen,1 kg Buttermilch,4 Eßl. Zucker, 1 Vanillezucker150 g Schlagsahne



#### **Zubereitung:**

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker, Salz und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterheben. Eine Springform (26cm) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 175°, Umluft 150°, Gas Stufe 2) ca. 20 Min. backen. Auskühlen.

Rhabarber putzen waschen und klein schneiden. 800g Rhabarber abwiegen.

Mit 100 ml Wasser aufkochen und offen 8-10 min. köcheln. Den Zucker einrühren. Puddingpulver mit ca.8 Eßl. Wasser anrühren und in das Kompott

einrühren. Das Ganze kurz aufkochen und 20 Min. abkühlen. Einen Tortenring um den Tortenboden schließen, Kompott darauf verteilen und min. 1 Std. kaltstellen.

Gelatine einweichen. Buttermilch, Zucker und Vanillezucker verrühren.

Gelatine bei schwacher Hitze auflösen, etwas Buttermilch löffelweise einrühren,

dann in den Rest Buttermilch rühren. Bis zum Gelieren kaltstellen. 150 g Sahne steif schlagen und unter die Buttermilch heben. Auf das Kompott streichen und über Nacht kaltstellen.

Man kann die Torte mit Sahnetuffs, Rhabarberkonfitüre und Melisseblättern noch sehr dekorativ verzieren.

Die Torte schmeckt sehr erfrischend und ist auch leicht.

(PS: unbedingt Gelatinemenge und Puddingpulvermenge einhalten .Evtl. etwas erhöhen).

