



LandFrauen-Lieblingstorten

von Annemarie Strüber

Beispielrezept Schnelle Eiscafé-Sahnetorte



Biskuitteig

5 Eier
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
100 g gem.
Mandeln
2 EL Paniermehl
2 EL Mehl
1 P. Backpulver
50 g Raspel-
schokolade

Füllung

3 B. Sahne à 200 g
2 P. Vanillezucker
2 P. Sahnesteif
1 P. Cappuccino-
oder Eiscafé-
pulver
2 EL Mandelblätter

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit Zucker und Vanillezucker dickschaumig rühren, Mandeln mit Mehl, Paniermehl und Backpulver vermischen und unterrühren, Raspelschokolade zusammen mit dem Eischnee mit einem Löffel gründlich vorsichtig unterheben, dabei gut vermischen, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Backen: bei 175° C (Umluft 160° C) ca. 40 min, auskühlen lassen.

Einen dünnen Boden abschneiden und zerbröseln, beiseite stellen.

Füllung:

Sahne steif schlagen, zum Schluss Vanillezucker, Sahnesteif und Cappuccino- oder Eiscafépulver unterrühren, auf den Boden streichen, mit den Kuchenkrümeln bestreuen.

Mandelblätter in einer trockenen Pfanne goldgelb anrösten, erkalten lassen und zusammen mit Schokostreuseln ebenfalls auf die Oberfläche streuen, durchkühlen lassen.



Wie in allen meinen Büchern sind auch in diesem Buch alle Tortenrezepte -es sind mehr als 50- von mir ausprobiert und für gut befunden. Jede Torte habe ich selbst fotografiert, damit sich die Bäckerin oder der Bäcker ein Bild machen kann.

Mein Ziel war es, eine bunte Mischung zusammenzustellen, damit für jeden etwas dabei ist: einfache Rezepte, schnelle Rezepte, aber auch raffinierte, die ein wenig Übung erfordern. Sie finden klassische Tortenrezepte, eines sogar mit Buttercreme, aber auch leichte Torten und Kuchen, die sich auch Kalorienbewusste mal gönnen können. Auch von den Zutaten her gibt es eine breite Palette: mit Nüssen oder Schokolade (oder beidem), mit Obst aller Art, mit Joghurt, Schmand und Sahne und so weiter.

Hier das Inhaltsverzeichnis:



Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise vorweg	2 bis 8
Amaretto-Schokotorte.....	9
Apfelsinen-Schichttorte.....	10
Apfel-Fächertote.....	11
Aprikosentarte.....	12
Beerentorte, sommerliche.....	13
Buchweizentorte.....	14
Buttermilchtorte mit Erdbeeren.....	15
Eierlikör-Preiselbeertorte.....	16
Eisbaisertorte.....	17
Eiscafe-Sahnetorte, schnelle.....	18
Erdbeercharlotte.....	19
Erdbeertorte, marmorierte.....	20
Heidelbeeruchen, schneller.....	21
Heidelbeer-Schokotorte.....	22
Herrentorte mit Rumrosinen.....	23
Holländer Kirschtorte.....	24
Hugotorte, erfrischende.....	26
Johannisbeer-Baisertorte.....	27
Käsekuchen, gebackener	28
Kronsbeerenspirale.....	29
Kuppeltorte mit Joghurt.....	30
Lübecker Nusstorte.....	31
Mandarinen-Schmandtorte.....	32
Mascarpone-Kirschtorte.....	33

Mignontorte.....	34
Mohn-Mandarinentorte.....	35
Moortorte, Großmoorer.....	36
Obstkuchen, schneller.....	37
Ozeantorte.....	38
Preiselbeertorte mit Rotweinguss...	39
Quarktorte mit Obstdecke.....	40
Raffaellotorte.....	41
Räselrtorte.....	42
Rhabarber-Baisertorte, leichte.....	43
Rhabarbertorte rosarote	44
Rote Grütze-Torte.....	45
Schneeballtorte.....	46
Schneeflockentorte, beschwipste ..	47
Schoko-Kirschtorte.....	48
Schoko-Mohntorte.....	49
Spaghettitorte.....	50
Stachelbeer-Krümeltorte.....	51
Toscartorte.....	52
Waldmeister-Bananentorte.....	53
Walnuss-Schichttorte.....	54
Weihnachts-Spekulatiustorte.....	55
Windbeutelrtorte mit Kirschen	56
Winzertorte.....	57
Zebrauchen.....	58
Zitronen-Schokotorte.....	59