Festtagstorten mit Gelinggarantie

Die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung stellt Ihnen weitere raffinierte Festtagstorten, die sicherlich gelingen, zum Nachbacken vor.

Mit all den leckeren Erdbeeren, die jetzt Saison haben, lässt sich zum Beispiel die Erdbeer-Käse-Sahnetorte zaubern. Genießen Sie Ihre selbstgebackenen Torten nach den Rezepten und der Anleitung von Fachoberlehrerin Bettina Kerl. Sie hat die Torten mit ihren Schülerinnen der Klasse EV11 gebacken. Damit Sie Ihre Familie und Ihre Freunde so richtig verwöhnen können, verraten wir Ihnen die Rezepte und geben noch weitere Informationen über Torten weiter. Viel Freude beim Nachbacken wünscht Ihnen die Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung in Vilshofen.

Himbeer-Windbeutel-Torte

Biskuit: 4 Eier, 4 El Wasser, 160 g Zucker, 160 g Mehl, 4 Msp. Backpulver

Füllung: 3 Becher Sahne, 3 P. Sahnesteif, Becher Schmand,
8 EL Gelierzucker, 1 Pck. Vanille-Sahne-Windbeutel TK,
1 Pck. Tiefkühlhimbeeren (300 g), 1 Pck. Roter Tortenguss

Zubereitung:
Eier, Wasser und Zucker schaumig rühren bis eine cremige Masse entsteht. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform 26 Ø geben und bei 180° C ca. 20 Min. backen. Nach dem Abkühlen in der Mitte teilen und die untere Hälfte in einen Tortenring geben.

Füllung und Garnitur:
Die Sahne mit Sahnesteif und 1 EL Zucker steif schlagen. Schmand und Sauerrahm mit dem Gelierzucker verrühren. Die Sahne vorsichtig darunter heben. Die Hälfte dieser Mischung vorsichtig auf dem unteren Tortenboden verteilen. Nun die Windbeutel im Kreis auf dem Boden anordnen. Alle Zwischenräume mit der restlichen Sahne-Schmandmischung auffüllen. Anschließend die zweite Hälfte des Tortenbodens (= Deckel) auflegen. Die gefrorenen Himbeeren darauf anordnen (vom Rand zur Mitte – dicht nebeneinander; sie dürfen nur angetaut sein). Zum Schluss den Tortenguss nach Aufschrift zubereiten und über den Himbeeren verteilen. Die Torte einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren evtl. mit Sahnetupfen und Himbeeren garnieren.

Tipp: Die Torte kann natürlich auch mit frischen Erdbeeren oder Himbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren zubereitet werden.

Erdbeer-Käsesahnetorte

Zutaten Biskuit:
3 Eier, 3 EL Wasser, 140 g Zucker, 140 g Mehl, 3 Msp. Backpulver

Füllung
6 Blatt weiße Gelatine, 2 Blatt rote Gelatine, 500 g Magerquark,
4 Eigelb, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Pck. Zitronenaroma (Citroback),
250 ml Milch, 500 g Sahne, 400 g kleingeschnittene Erdbeeren

Garnitur:
100 g Erdbeeren
100 - 200 g steif geschlagene Sahne
Zitronenmelisse

Zubereitung:
Eier, Wasser und Zucker schaumig rühren bis eine cremige Schaummasse entsteht. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform 26 Ø geben und bei 180° ca. 20 Min. backen.
Nach dem Abkühlen in der Mitte teilen und die untere Hälfte in einen Tortenring geben.

Füllung:
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Quark in einer großen Rührschüssel mit dem Handrührgerät glatt rühren. Eigelb, Citroback, Zucker, Salz und Milch in einen Topf geben, ordentlich durchrühren und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen: so lange, bis die Masse dicklicher wird. Dann wird die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine untergerührt, bis sie sich auflöst.
Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, Temperaturausgleich mit der Quarkmasse durchführen. Dann unterrühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Nun die steif geschlagene Sahne unterheben. Anschließend die Hälfte der Sahne-Quarkmasse auf den unteren Tortenboden geben. Erdbeerstücke darauf verteilen. Restliche Quarkmasse darübergeben. Man kann die Erdbeeren auch püriert unter die Quarkmasse heben. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit sie schön fest wird.

Garnitur:
Am nächsten Morgen die Torte mit Sahnetupfen und Erdbeeren garnieren. Schön sind auch einige Blätter Zitronenmelisse als Dekoration.

Tipps zum Herstellen von Torten

Tortenboden herstellen und schneiden

- Tortenboden aus Biskuit einen Tag vor dem Füllen und Fertigstellen zubereiten. Denn frischer Biskuit bröselt stark und reißt beim Einschneiden!
- Mit einem langen Sägemesser (z.B. Brotmesser) durchschneiden. Dazu mit dem Messer am Rand in der gewünschten Höhe rundherum leicht einschneiden, dann waagrecht ganz durchschneiden oder nach dem Einschneiden am Rand den Tortenboden mit einem Zwirn durchtrennen.
- Man kann jedoch auch einen Tortenbodenschneider verwenden, bei dem man die Schnitthöhe einstellen kann.

Tortenplatte zum Füllen vorbereiten

- Evtl. Tortenspitze auf die Tortenplatte auflegen (raue Seite nach unten!). Tortenpappe mit der glänzenden Seite nach oben darauf legen.
- Obersten Biskuitboden (= Deckel) umdrehen und als Boden auf die Pappe legen. Rand mit vier Pergamentstreifen (Backpapier) abdecken, so dass ein kleiner Teil unter dem Tortenboden liegt und der Rest die Platte abdeckt.
- Den Tortenring um den unteren Boden anlegen.

Torte füllen und zusammensetzen

- Tortenböden je nach Rezept tränken, mit Fruchtaufstrich bestreichen, mit Obst belegen, mit Sahne, Fruchtsahne, Buttercreme u.Ä. füllen.
- Tortenboden erst nach dem Auflegen auf die Platte tränken. Mit Löffel, Pinsel oder Tränkflasche arbeiten. Beim Tränken mind. 1 cm Abstand vom Rand halten. Boden nicht völlig durchnässen, den Deckel nicht oder nur wenig auf der Unterseite tränken.
- Fruchtaufstrich anschließdend mit großem Löffel oder Teigkarte verstreichen. Beim Verstreichen mind. 1 cm Abstand vom Rand halten.
- Beim Belegen mit Obst ca. 1 cm Abstand vom Rand halten. Mengenangabe: ca. 400 g für die Füllung gewürfelt und ca 100 g für die Garnitur.
- Sahnefüllung oder Buttercreme mit der Teigkarte oder dem Teigschaber verstreichen. Den nächsten Boden auflegen, leicht andrücken. Er soll eben aufliegen. Bei Creme oder Sahne ca. die Hälfte zum Füllen, den Rest zum Überziehen verwenden.
- Bei einer Ø 24 cm Tortenform: Für die Füllung 300 ml Sahne mit 2 P. Vanillezucker, 2 El Zucker und 1 P. Sahnesteif verwenden.
- Sahnesteif sorgt bei Torten für Festigkeit. Dafür Zucker und Sahnesteif mischen, Sahne anschlagen, dann erst Sahnesteif und Zucker unterrühren.

Torte einkleiden

- Torte vor dem Einkleiden oder Überziehen mindestens 20 Minuten zwischenkühlen.
- Zum Einkleiden ca. 250 ml Sahne, Mandelblättchen oder Schokoladenraspeln zum Verzieren.
- Unebenheiten des Bodens können durch die Füllung ausgeglichen werden.
- Nach dem Auflegen des Deckblattes lose Brösel von Torte und Pergament pinseln.
- Torte sollte gerade und gleich hoch sein!

Torte überziehen

- Den Tortenring abnehmen. Dafür mit einem glatten Messer am inneren Rand vorsichtig entlang schneiden.
- Den Tortenring vorsichtig „weiten“ und abnehmen.
- Die Torte mit Sahne, Buttercreme oder Ähnlichem überziehen und glattstreichen: Für die Oberseite ein großes breites Messer oder eine Palette verwenden, am Rand mit einer Teigkarte arbeiten.

Torte verzieren

- Zum Verzieren die Torte zunächst einteilen, am besten mit einem Tortenteiler.
- Rührbesen und Rührbecher vor dem Schlagen der Sahne in den Kühlschrank stellen (ca. 20 Min. oder länger). Die Sahne mit Sahnesteif schlagen. Sie muss wirklich steif sein, damit die Tupfen später halten und die Verzierung nicht zerfließt.

Narpavi Seemann und Selina Krapfl beim Einteilen der Torten.

Schwarzwälder Kirschtorte wird mit Schokostreusel verziert.

Laura Baumgartner beim Einkleiden des Tortenrandes.