

Rezepte:

Oben:

Quark-Pfirsich-Torte (gebacken in 24 cm Form)

4 Eier
1 Pck. Vanillezucker
200 g. Puderzucker
80 ml Öl
100 ml Fanta
200 g. Mehl
1,5 TL Backpulver

Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Öl und Fanta hinzugeben. Mehl und Backpulver abwiegen, sieben und zum Teig hinzugeben. Schnell unterrühren. Im vorgeheizten Backofen bei 165°, 24 cm-Form 60 Min backen.

Böden abkühlen lassen, 2 Mal durchschneiden und "fondanttauglich" mit der Creme füllen.

Creme:

500 g Magerquark
200 ml Schmand
Zucker nach Geschmack (ca. 200 g)
1 Dose Pfirsiche in kleine Stücke geschnitten
5 Blatt Gelatine

Gelatine einweichen. Quark mit Schmand verrühren und Zucker hinzugeben. Gelatine im Topf auflösen und löffelweise die Quark-Schmand-Mischung hinzugeben. Nach etwa 200 ml kann die gelierende Menge mit dem Rest der Quark-Schmand-Creme vermischt werden. Danach können die Pfirsich-Stückchen hinzugegeben werden. Die Creme in zwei Teilen auf den Böden verteilen und über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

Am Folgetag mit Ganache (600 g Zartbitterkuvertüre und 400 ml Schlagsahne) einstreichen und eine weitere Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Danach kann die Torte mit Fondant eingedeckt werden.

Mittle:

Red Velvet Torte (gebacken in 24 cm Form)

345 g backstarkes Mehl (Type 550)
1 TL Backsoda
2 EL Backkakao
0,5 TL Salz
115 g weiche Butter
400 g Zucker
240 ml Öl (Sonnenblumenöl)
4 Eier Gr. L (getrennt)
1,5 TL Vanilleextrakt
1 TL Weißweinessig
Rote Lebensmittelfarbe (ca. einen halben TL von der Gelfarbe von Wilton)

240 ml Buttermilch (bei Raumtemperatur)

Zubereitung:

Ofen bei Ober und Unterhitze auf 180° C vorheizen. Die trocknen Zutaten vermengen und verrühren. Bei Bedarf auch durchsieben. Die Butter ca. 1 Minute lang cremig aufschlagen und den Zucker hinzufügen. Weitere 2 Minuten auf mittlerer Stufe mixen. Das Öl ebenfalls bei mittlerer Stufe unterrühren. Nach und nach die Eigelbe und Vanilleextrakt hinzugeben. Danach Essig und Lebensmittelfarbe. Jetzt abwechselnd in fünf Schritten Mehl und Buttermilch hinzugeben: Mehl-Buttermilch- Mehl-Buttermilch-Mehl. Abschließend Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig auf 2 runde Springformen mit 24 cm Durchmesser aufteilen und abwechselnd ca. 35 Min backen. Unbedingt Stäbchenprobe durchführen. Backzeiten können je nach Backofen abweichen. Die Kuchen abkühlen lassen und jeweils in der Mitte durchschneiden.

Cream Cheese Frosting: (das Rezept habe ich ein wenig abgewandelt, da mir die amerikanische Variante zu süß ist)

115 g weiche Butter

250 g Puderzucker

2 TL Vanilleextrakt

350 g Philadelphia (Doppelrahmstufe)

Butter aufschlagen und den Puderzucker unterrühren bis eine homogene Masse entsteht. Immer wieder mit einem Silikonspachtel die Puderzucker-Butter-Masse vom Rand der Rührschüssel einrühren. Vanilleextrakt unterrühren und Philadelphia hinzugeben. Alles nochmal gut vermischen. Und fertig ist das Frosting.

Die Tortenböden jeweils mit einem Drittel des Frostings bestreichen.

Unten:

Schokotorte mit Birnen (gebacken in 26 cm Form)

250 g Butter

200 g Zartbitter-Kuvertüre

1 Päckchen Vanillezucker

300 g brauner Zucker

150 ml Wasser

250 g Mehl

50 g Backkakao

1 Päckchen Backpulver

100 g Magerquark

5 Eier Gr. M

Butter, Kuvertüre, Zucker und Wasser in einem Topf bei geringer Hitze erwärmen bis die Butter und Kuvertüre schmelzen. Diese Mischung abkühlen lassen.

Mehl, Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen und durchsieben, dann die lauwarme Schokoladenmasse dazugeben und gut vermischen. Danach den Quark und nacheinander die Eier hinzugeben.

Den Teig in die Backform füllen und ca. 70 min. backen.

Schokosahne mit Birnen:

Zutaten:

400 ml Schlagsahne

200 g Zartbitterkuvertüre
2 Päckchen Sahnesteif
1 kleine Dose Williams Christ Birnen

Birnen gut abtropfen lassen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Schlagsahne erwärmen und die Kuvertüre-Stücke darin vollständig schmelzen. Die Masse über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. Vor dem Füllen der Torte die Sahne-Schokomasse aufschlagen und dabei die 2 Päckchen Sahnesteif einrieseln lassen. Zum Schluss die Birnen unterheben.