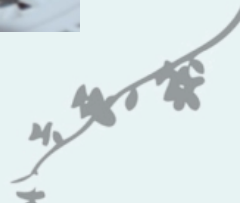


Vintage Bird Cage





ALLES handgefertigt und essbar!!!





Rezepte

Zarter Mandel-Traum



Schichten von oben nach unten:
Heller Biskuit-Boden
Aufgeschlagene Schokoladen-Ganache
Schoko-Marzipan-Biskuit
Mandel-Stracciatella-Quarkcreme
Kirsch-Fruchteinlage
Heller Biskuitteig
Mandel-Schoko-Mürbeteig
(mit Kirschmarmelade)

Schoko-Mürbeteig

100 g	Butter
30 g	Mandeln
70 g	Zucker
120 g	Mehl
20 g	Kakao
1	Ei
1	Prise Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Teig auf die gewünschte Größe ausrollen oder mit den Fingern direkt in die mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und 10-15 Minuten bei 180°C Ober-Unterhitze backen.

Heller Biskuit-Boden


6	Eier
300 g	Zucker
200 g	Mehl
100 g	Speisestärke
½ Pck.	Backpulver

Eier und Zucker lange fest schaumig aufschlagen.
Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in kleinen Portionen über die Ei-Zucker-Masse sieben und ganz liebevoll unterheben.
Bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

Kirsch-Fruchteinlage

350 g	Sauerkirschen (fisch oder TK)
60 g	Wasser
ca. 100 g	Zucker
6 Blatt	Gelatine

Sauerkirschen mit dem Wasser erwärmen und pürieren, Zucker einrühren.
Gelatine quellen lassen und auflösen, Kirschpüree löffelweise unterrühren.
Eine Springform mit Frischhaltefolie auslegen, das Kirschpüree einfüllen und im Kühlschrank gelieren lassen. Evtl. kurz einfrieren.





Mandel-Stracciatella-Quarkcreme

100 g	Zartbitterschokolade
50 g	Mandeln
70 g	Zucker
500 g	Magerquark
200 ml	Sahne
5 Blatt	Gelatine

Schokolade, Mandeln und zerkleinern (mixen), den Magerquark einrühren. Sahne steif schlagen. Die Gelatine quellen lassen, schmelzen. Nach und nach die Quarkmasse in die Gelatine einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Schoko-Marzipan-Biskuit

6	Eier
220 g	Zucker
140 g	Marzipanrohmasse
50 g	Mehl
50 g	Kakao
1	Prise Salz

Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz und dem Zucker fest aufschlagen. Mehl und Kakao vermischen, sieben und im Wechsel mit dem Eischnee unter die Eiweißmasse heben. Masse in einer Springform 25-30 Minuten bei 160°C Ober-Unterhitze backen.

Zartbitter-Ganache

200 ml	Sahne
150 g	Zartbitterschokolade

Sahne kurz aufkochen, vom Herd nehmen, die zerstückelte Schokolade einrühren bis eine glatte Creme entsteht. Ganache im Kühlschrank abkühlen lassen, mit dem Rührgerät aufschlagen und auf den Biskuit auftragen.

Alle Böden sind dezent mit Amaretto getränkt.





Erdbeer-Mascarpone-Torte

Heller Mürbeteig

150 g	Mehl
100 g	kalte Butter
50 g	Zucker
1	Ei
1	Prise Salz
ca. 100 g	Erdbeermarmelade zum Bestreichen



Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 30 Minuten kaltstellen. In eine Springform drücken oder ausrollen, mit einer Gabel einstechen. Bei 180 °C ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Wiener Masse


9	Eier
350 g	Zucker
350 g	Mehl
100 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
140 g	flüssige Butter

Eier und Zucker über einem Wasserbad warm schlagen. 15-20 Minuten kalt weiterschlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver mischen und unterheben. Zum Schluss die flüssige Butter unterheben. In einer Springform ca. 45 Minuten bei 180°C Ober-Unterhitze backen. Böden evtl. leicht tränken. Dazu etwas Zucker in heißem Wasser und Zitronensaft auflösen und die Böden mit einem EL beträufeln.

Erdbeer-Mascarpone-Creme

650 g	Erdbeeren (frisch oder TK)
120 g	Zucker
200 ml	Sahne
400 g	Mascarpone
400 g	Quark
15 Blatt	Gelatine
evtl. ein wenig	Zitronensaft

Erdbeeren pürieren. 160g Erdbeerpüree abnehmen, 2 EL Zucker unterrühren. Restliches Püree mit Zucker, Mascarpone und Quark verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine quellen lassen, dabei 2 Blätter separat quellen lassen. Die zwei Blätter auflösen, das Erdbeerpüree einrühren. Restliche Gelatine lösen und die Mascarponecreme unterrühren. Das Erdbeerpüree nach Auftragen der Creme mit dieser leicht verstrudeln.





Schoko-Aprikosen-Torte

Schokorührkuchen

4 Eier
200 g Zucker
240 g Milch
200 g Öl
300 g Mehl
3 EL Kakao
1 Pck Backpulver
Aprikosenmarmelade
(zum Bestreichen des
untersten Bodens)



Eier und Zucker so lange aufschlagen, bis sich das Volumen min. verdoppelt hat. Milch und Öl hinzugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unterrühren.
In einer gefetteten, sehr hohen Springform 50 Minuten bei 160°C Umluft (!) backen.

Dieses Rezept wird 1 ½ Mal benötigt. Einmal für die Basis des Käfigs und ein halbes Mal für die Kuppel.

Schokocreme

100 g Zartbitterschokolade
45 g Puderzucker
25 g Kakao
300 g Cremefine zum
Schlagen


Zartbitterschokolade in der Küchenmaschine, dem Mixer oder mit dem Stabmixer kurz zerkleinern. Puderzucker, Kakao und Cremefine hinzugeben und alles weiter mixen, bis die Creme fest wird.

Ich habe viele Schokocremes getestet, um diese Creme durch etwas „Professionelleres“ zu ersetzen. Geschmacklich und von der Stabilität ist diese super schnelle Creme allerdings kaum zu schlagen. Deshalb habe ich mich entschlossen, mit diesem echt tollen „Hausfrauenrezept“ an den Start zu gehen.

Aprikosen-Fruchteinlage

ca. 400 g Aprikosen
Zucker nach Geschmack
4 Blatt Gelatine

Aprikosen kurz in kochendes Wasser geben, abschrecken, Haut abziehen. Entkernen. Aprikosen in Stücken mit wenig Wasser und Zucker kurz dünsten, pürieren. Gelatine quellen lassen, schmelzen. Aprikosenpüree dazu geben. Weiter wie bei Krisch-Fruchteinlage verfahren.





Ganache (zum fondanttauglichen Einstreichen der Torten)

Dunkle Ganache

(für Mandel-Traum und Schoko-Aprikosen-Torte)

*600 g Zartbitterschokolade
300 ml Sahne*

Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die gestückelte Schokolade so lange einrühren, bis alles geschmolzen ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Helle Ganache

für die Erdbeer-Mascarpone-Torte

*900 g weiße Schokolade
300 ml Sahne*

