Rezepte „Franken backt“

Rezept Buttermilch-Kuchen mit Mascarpone-Quark-Füllung und Orangen und Federweißer

Kuchenrezept unten:

28cm Durchmesser	(Wunderkuchen) Eier, Zucker und Vanillezucker und die Prise Salz schön schaumig rühren bis der Teig mindesten das Doppelte vom Anfangsvolumen angenommen hat. Dann langsam das Öl und die Buttermilch unterrühren. Danach das Mehl und das Backpulver sieben und unter der Teig heben.
6 Eier	Zum Schluss wird der Teig bei 160° Umluft (vorgeheizt) ca. 40 min gebacken.
300g Zucker	
1,5 Pck. Vanillezucker	
Prise Salz	
300ml Öl	
300ml Buttermilch	
450g Mehl	
1,5 Pck. Backpulver	

Tortenfüllung unten:

400g Magerquark	Den Quark mit der Mascarpone und dem Zucker verrühren. Die Orangen filetieren und deren Saft auffangen, die Filets auf die Seite stellen. Je nach gewünschter Süße und Geschmack Orangensaft, Orangenaroma und Federweißer untermischen und zusätzlich das Mark der Vanilleschote dazu geben. Falls nötig, die kalte Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung der Masse hinzufügen und schließlich die Sahne vorsichtig unterheben.
250g Mascarpone	
50g Zucker	
1 Pck. gemahlene Gelatine	
2-4 Orangen, und deren Saft	
75-100 ml Federweißer	
Orangenaroma	
Vanilleschote	
150ml Sahne	
1 Pck. Sahnesteif	

Zusammensetzung Torte unten:

Orangenfilets von der Füllung 350g Zitronenmarmelade Wunderkuchen Tortenfüllung Swiss-Meringue-Buttercreme	Den fertig gebackenen Kuchen auskühlen lassen und dann zwei mal durchschneiden. Den Boden auf eine Platte oder Teller setzen und mit der Hälfte Marmelade einstreichen. Die Orangenfilets nun auf die Marmelade legen. Jetzt ca. die Hälfte der fertigen Tortenfüllung auf den belegten Boden zu verteilen. Empfehlenswert ist es einen Tortenring zu nutzen, damit die Füllung nicht raus läuft. Das Gleiche wird mit dem zweiten Boden wiederholt. Bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen, damit die Gelatine fest wird. Zuletzt die Torte mit der Buttercreme einstreichen (s.o.).
--	--

Rezept Nusskuchen mit Swiss-Meringue-Buttercreme

Kuchenrezept Haus

Backrahmen 18,5x30cm (für das Haus 2x backen) 7 Eier 200g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 3 EL heißes Wasser 250g gemahlene Haselnüsse 40g Mehl 10g Backpulver Prise Salz	Zuerst werden die Haselnüsse leicht in einer Pfanne angeröstet und abgekühlt. Danach die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker und Wasser schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten unterrühren und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den bisherigen Teig heben. Zum Schluss wird der Teig bei 175° Ober-Unterhitze ca. 40min gebacken.
--	---

Rezept Swiss-Meringue-Buttercreme (Tortenfüllung für das Haus und Einstreichmasse der unteren Torte; wird also 2x benötigt)

350g Butter 5 Eiweiß Größe M 200g Zucker Prise Salz	Vorab die Butter auf Zimmertemperatur bringen. Den Zucker mit den Eiweiß über dem Wasserbad langsam auf ca. 60° erhitzen oder bis sich der Zucker gelöst hat und man keine Kristalle mehr sieht. Die Eiweißmasse nun 10-15min in der Küchenmaschine auf höchster/hoher Stufe „steif“ steif schlagen lassen. Dann auf den gröberen Aufsatz wechseln, die weiche Butter hinzufügen und es nochmals 10-15min zu einer glatten Creme schlagen lassen.
--	---

Zusammensetzung Torte Haus

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, auf die gewünschte Größe zurecht schneiden (bei mir 15x15cm) und halbieren. Zuletzt werden die Böden mit z.B. Haselnussschnaps getränkt darauf die Creme verteilt und aufeinander gestapelt. Das Dach in Form schneiden und die fertige Hausform mit der übrigen Creme einstreichen und kalt stellen.

Dekoration der Torte

Schwarzer, brauner und roter Fondant 1 Pck. Oreokekse Orangefarbener, grüner Fondant	Die untere Torte mit schwarzen und die Obere mit braunen und roten Fondant einkleiden (falls möglich mit einer Strukturmatte/-rolle prägen. Andersfarbigen Fondant als Fenster zurecht schneiden und Fensterrahmen/Tür ausschneiden. Platzieren. Die Oreo-creme von den Keksen entfernen und die Kekse dann zu Brösel zerkleinern. Aus orangefarbenen und grünen Fondant Kürbisse modellieren. Je nach Belieben noch Deko hinzufügen.
--	---