

Tolle Torten-Trends

# Das trägt man jetzt sonntags

Die haben sich aber fein gemacht! Extra für euch, liebe Gäste. Denn am Wochenende führen wir unsere schönsten Kreationen vor



## Feine Rhabarber-Himbeer-Torte

Schicht für Schicht ein Gedicht ist das Prachtstück aus lockerem Biskuit, Beerengrütze und Sahnecreme. Der Applaus ist Ihnen sicher!

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- ♥ 6 Eier (Gr. M) ♥ 250 g + 75 g Zucker ♥ Salz
- ♥ 175 g Mehl ♥ 2 TL Backpulver
- ♥ 150 g gemahlene Mandeln
- ♥ 200 g Rhabarber ♥ 500 g Himbeeren
- ♥ 200 g Gelierzucker (2:1)
- ♥ 200 g + 300 g Schlagsahne
- ♥ 1 Päckchen Sahnefestiger
- ♥ 250 g Mascarpone
- ♥ 150 g griechischer Joghurt
- ♥ 100 g Mandelblättchen
- ♥ Melisse zum Verzieren ♥ Backpapier

**1 FÜR DEN BISKUIT** Eier trennen. Eiweiß und 3 EL Wasser steif schlagen, dabei 250 g Zucker und 1 Prise Salz einrieseln. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, daraufsieben. Mit gemahlenden Mandeln unterheben. Masse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) 30–35 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen.

**2 FÜR DIE GRÜTZE** Rhabarber waschen, klein schneiden. 200 g Himbeeren verlesen. Beides mit Gelierzucker mischen. Unter Rühren aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Grütze in eine Schüssel füllen, kalt stellen. 300 g Himbeeren verlesen, einige beiseitestellen.

**3 FÜR DIE CREME** 200 g Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 75 g Zucker einrieseln. Mascarpone und Joghurt verrühren. Sahne unterheben.

**4** Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring stellen. Ca.  $\frac{1}{3}$  der Creme daraufstreichen. Ca.  $\frac{2}{3}$  Grütze daraufstreichen. Mittleren Boden darauflegen.  $\frac{1}{3}$  der Creme daraufstreichen. Himbeeren darauf verteilen. Oberen Boden daraufsetzen. Restliche Creme daraufstreichen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

**5** Mandelblättchen rösten. Auskühlen. 300 g Sahne steif schlagen. Torte aus dem Ring lösen. Mit Sahne einstreichen. Mandeln an den Rand drücken. Torte mit Sahne, Rest Himbeeren, übriger Grütze und Melisse verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1  $\frac{1}{4}$  Std. + Wartezeit ca. 5 Std.  
STÜCK ca. 480 kcal · E 10 g · F 27 g · KH 46 g

## Erdbeer-Marshmallow-Sehnsucht

Leuchtendes Rosa und eine glänzende Glasur lassen die Herzen der Familie höherschlagen. Fluffigste Mascarponecreme umhüllt und füllt saftigen Schokokuchen

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- ♥ 200 g + 150 g Zartbitterschokolade
- ♥ 250 g weiche Butter ♥ 200 g Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker ♥ 4 Eier (Gr. M)
- ♥ 300 g Mehl ♥ 1 EL Kakao
- ♥ 1 Päckchen Backpulver ♥ 125 ml Milch
- ♥ 2 Blatt Gelatine ♥ 350 g Erdbeeren
- ♥ 750 g Mascarpone ♥ 1 Becher Marshmallowcreme (213 g; „Fluff“) ♥ 200 g Schlagsahne
- ♥ 1 Würfel (16,7 g) Kokosfett
- ♥ Erdbeeren zum Verzieren ♥ Fett für die Form

**1 FÜR DEN BODEN** 200 g Schokolade fein reiben. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Schokolade, Kakao und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Creme rühren. Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca 1 Stunde backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**2 FÜR DIE CREME** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen. Ca. 100 g Erdbeeren fein wür-

feln, Rest pürieren. Mascarpone und Marshmallowcreme verrühren. Püree unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. 2–3 EL Creme und Gelatine verrühren. Unter die gesamte Creme rühren. Erdbeerwürfel unterheben.

**3** Boden aus der Form lösen und einmal waagrecht halbieren. Ca.  $\frac{1}{3}$  der Creme auf den Boden streichen. Ca. 2 EL Creme für einen Tuff beiseitestellen. Oberen Boden darauflegen. Torte mit restlicher Creme einstreichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

**4 FÜR DEN GUSS** 150 g Schokolade grob hacken. Sahne und Kokosfett erhitzen. Schokolade darin schmelzen. Kurz abkühlen, dann von der Mitte aus auf der Torte verteilen, sodass er am Rand etwas herunterläuft. Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

**5** Übrige Erdbeercreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Einen großen Tuff auf die Torte spritzen. Torte mit Erdbeeren verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1  $\frac{1}{4}$  Std. + Wartezeit ca. 4 Std.  
STÜCK ca. 560 kcal · E 8 g · F 41 g · KH 46 g



## Erfrischender Buttermilch-Mango-Traum

Übertreffen Sie sich selbst mit diesem cremigen Wunder in Weiß und Gelb: Süße Mango und leichte Buttermilchcreme schmeicheln dem luftigen Biskuitteig und verleihen der Torte frühlingshafte Leichtigkeit

### ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- ♥ 3 Eier (Gr. M) ♥ 125 g + 2 EL + 75 g Zucker
- ♥ 3 Päckchen Vanillezucker ♥ Salz
- ♥ 125 g Mehl ♥ ½ TL Backpulver
- ♥ 300 g Buttermilch ♥ 1 Mango
- ♥ 1 Päckchen Tortenguss ♥ 350 ml Maracujanektar
- ♥ 6 Blatt Gelatine ♥ Saft von 1 Zitrone
- ♥ 800 g Schlagsahne ♥ 2 Päckchen Sahnefestiger
- ♥ gehackte Pistazien zum Verzieren
- ♥ Backpapier

**1 FÜR DEN BISKUIT** Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben. Mit 50 g Buttermilch vorsichtig unterheben. Biskuitmasse in einer am Boden mit Backpapier aus-

gelegten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) 15–20 Minuten backen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und aus der Form lösen. Auskühlen lassen.

**2** Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring stellen. Mango schälen. Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Tortenguss und 2 EL Zucker mischen. 250 ml Nektar unter Rühren zugießen. Hälfte Mango zufügen. Unter Rühren aufkochen. Guss, bis auf etwas zum Verzieren, auf den unteren Boden von der Mitte aus verteilen, dabei den Rand etwas frei lassen. Kalt stellen.

**3 FÜR DIE CREME** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rest Mango und 100 ml Nektar aufkochen, vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken, im heißen Nektar auflösen.

250 g Buttermilch, Zitronensaft und 75 g Zucker unterrühren. Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. 400 g Sahne steif schlagen, unter die gelierende Creme heben. Creme vorsichtig auf den Mangoguss streichen. Oberen Boden daraufsetzen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

**4** 400 g Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 2 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. Torte aus dem Ring lösen und rundherum mit der ⅔ Sahne einstreichen. Rest Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte dicht an dicht mit Tufts bespritzen. Übrigen Guss kurz erwärmen. Torte mit Pistazien und Guss verzieren.

**ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 1 ¼ Std.  
**Wartezeit** ca. 4 Std.  
**STÜCK** ca. 300 kcal  
**E 5 g · F 17 g · KH 31 g**

*Fein verziert: Locker aus dem Handgelenk verteilt, setzen exotisches Fruchtpuree und Pistazienstreusel lässige Akzente*



*Haselnuss-Pralinen sind hier das passende Accessoire. Aufpassen, dass sie nicht vom Kuchen stibitzt werden!*

Vorab  
PROBIERT  
VOM  
**LeserCLUB**



„Der Haselnussboden eignet sich auch super für andere Torten. Ich werde ihn mit Preiselbeeren und Sahne ausprobieren.“

Michaela Wirtz

## Haselnuss-Sahne-Torte mit Kirschkompott

Das Must-have für den Kaffeeklatsch: Nussiger Boden trifft auf herzhaftes Kirschfüllung und eine Sahnecreme mit kleinem Schoko-Knusper-Geheimnis. Da kann keiner widerstehen!

### ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- ♥ 150 g weiche Butter ♥ 150 g + 1 EL Zucker
- ♥ 4 Eier (Gr. M) ♥ 200 g gemahlene Haselnüsse
- ♥ 1 TL Backpulver ♥ 1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
- ♥ 30 g Speisestärke ♥ 2 Packungen Schoko-Nuss-Konfekt-Kugeln (à 200 g; à 16 Stück; z. B. „Rocher“) ♥ 400 g Schlagsahne
- ♥ 1 Päckchen Sahnefestiger ♥ 50 g Haselnussblättchen ♥ 30–40 g Zartbitterschokolade
- ♥ 2 EL Kirschkonfitüre ♥ Fett für den Formboden

**1** Butter und 150 g Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Gemahlene Nüsse und Backpulver mischen und unterrühren. Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Teig in der Form glatt streichen. Im vorge-

heizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) 25–30 Minuten backen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen.

**2** Kirschen in einem Sieb abtropfen, Saft dabei auffangen. Stärke und 6 EL Kirschsaffig glatt rühren. Restlichen Saft und 1 EL Zucker aufkochen. Stärke einrühren und ca. 1 Minute köcheln. Kirschen, bis auf 1–2 EL, unterheben. Einen Tortenring oder Springformrand um den Boden legen. Kompott gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Auskühlen lassen.

**3** Konfekt, bis auf 4–6 Stück zum Verzieren, in einer Schüssel zerdrücken. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln

lassen. Sahne in zwei Portionen unter die Konfektbrösel heben. Konfektsahne auf die Kirschscheibe geben und glatt streichen. Torte ca. 30 Minuten kalt stellen.

**4** Haselnussblättchen rösten. Auskühlen lassen. Schokolade grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Konfitüre erwärmen, übrige Kirschen unterheben. Tortenring entfernen. Haselnussblättchen an den Tortenrand drücken. Schokolade mit einem Löffel in Streifen über der Torte verteilen. Mit den übrigen Konfektkügelchen und Kirschen verzieren.

**ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 1 ¼ Std. + Wartezeit ca. 2 Std.  
**STÜCK** ca. 520 kcal · E 7 g · F 38 g · KH 36 g



*Trendstark im flockigen  
Allover-Look: Schokoladen-  
raspel verhüllen zart schmelzend  
die raffinierte Torte*

## Kleine Baisertorte mit Kaffeecreme

Im „kleinen Schwarzen“ macht diese Sonntagstorte eine gute Figur auf Ihrer Kuchentafel

ZUTATEN FÜR CA. 8 STÜCKE

- ♥ 300 g Puderzucker
- ♥ 6 frische Eiweiß (Gr. M) ♥ Salz
- ♥ 250 g Zartbitterschokolade
- ♥ 500 g Schlagsahne
- ♥ 2 EL Schmand
- ♥ 2 TL lösliches Kaffeepulver
- ♥ Backpapier

**1** Puderzucker fein sieben. Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen, dabei zum Schluss nach und nach Puderzucker einrieseln lassen. Auf Backpapier drei Kreise (à ca. 18 cm Ø) zeichnen. Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und spiralförmig auf die Backpapierkreise spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 100 °C/Umluft: 80 °C) ca. 1 Stunde backen. Dabei die Ofentür mehrmals kurz öffnen. Böden auskühlen.

**2** Gesamte Schokolade fein raspeln. Sahne und Schmand mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen. 1/3 der Creme abnehmen und Kaffeepulver unterrühren. Kaffeesahne auf 2 Baiserböden streichen. Mit je 50 g Schokoladenraspeln bestreuen. Beide Böden übereinanderschichten und dritten Boden darauflegen. Torte mit übriger Sahne rundherum einstreichen. 150 g Schokoladenraspel an den Rand und auf die Torte streuen. Sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 1/2 Std.  
STÜCK ca. 530 kcal  
E 7 g · F 30 g · KH 55 g

Foto: House of Food (4), Getty Images (1), Privat (1), PR (6)



### Beerenstark

Gibt es eine bessere Basis für cremige Erdbeertorte als die mit den beliebten **Sommerfrüchten** handverzierte Keramikplatte?

29 cm Ø, ca. 33 € plus Versand, über [formano-dekoration.de](http://formano-dekoration.de)

### Freigebig

Erst schneiden, dann auf den Teller heben – kein Problem mit diesem zweiteiligen **Kuchenbesteck** mit Horngriffen. Ca. 35 € plus Versand, über [impressionen.de](http://impressionen.de)



## Zeigen Sie Ihre Werke im schönsten Sonntagsstaat

### Schöne Aussichten

Prachtvolle Torten und Tartelettes wunderbar **unter die Haube** bringt dieser Edelstahlsteller mit verzierter Glasglocke. 28,5 cm Ø, ca. 65 € plus Versand, über [loberon.de](http://loberon.de)



### Kuchen-Transport

Der Schriftzug verrät es: Der mintfarbene Container aus Stahl ist Hüter des **guten Geschmacks** in Form von Torte & Co. 29 cm Ø, ca. 25 € plus Versand, über [depot-online.de](http://depot-online.de)

### Hoch soll sie leben

Bestens zur Geltung kommen Backwerke auf einer **Platte mit Fuß** wie dieser aus lebensmittelechtem Akazienholz. 29 cm Ø, ca. 45 € plus Versand, über [asa-selection.com](http://asa-selection.com)



### Blütenreich

Wie beim Picknick auf einer Blumenwiese speist es sich von dem **Gobelin-Platzset** „Marieflour“. 35 x 50 cm, ca. 9 € plus Versand, über [villeroy-boch.de](http://villeroy-boch.de)



Auch unsere Leserinnen lassen Tortenträume wahr werden. Blättern Sie um für eine Hochzeitstorte der besonderen Art! >