

MARIAN MOSCHEN

Mann backt Torten



MARIAN MOSCHEN

Mann backt Torten

TYROLIA-VERLAG · INNSBRUCK-WIEN





Inhalt

GRUNDLAGEN

- 14** Tipps für die perfekte Torte
- 18** Backformen und Tortenringe
- 20** Material und Werkzeug
- 22** Torten richtig durchschneiden
- 26** Gelatine

TORTENKLASSIKER

- 30** Tiramisu-Torte
- 34** Frankfurter Kranz
- 36** Käse-Sahne-Torte
- 38** Kardinalschnitten
- 40** Austria-Torte
- 46** Donauwellen-Torte
- 48** Esterházy-Torte
- 52** Malakofftorte
- 54** Schwarzwälder Kirschtorte
- 56** White Sacher
- 60** Sachertorte



TORTEN FÜR CHOCOHOLICS

- 66** Death by Chocolate
- 68** Mousse-au-Chocolat-Torte
- 72** Trüffelbombe
- 74** Panama-Torte
- 80** Dobosspitzen
- 84** Kokos-Trüffel-Torte

CHEESECAKES

- 88** New York Cheesecake
- 92** No Bake Cheesecake
- 96** Key Lime Cheesecake
- 98** White Chocolate Cheesecake
- 100** Japanischer Käsekuchen
- 104** Schnelle Topfentorte

TORTEN, DIE IHREN NAMEN WAHRHAFT VERDIENEN

- 110** Heiße-Liebe-Torte
- 114** Marillenknödeltorte
- 116** Heidelbeer-Schichttorte
- 120** Zirmer Torte
- 122** Schwedische Prinzessinnentorte
- 126** Birthday Cake
- 128** Himbeertraum
- 132** Schwarzwälder Kirschtorte Deluxe
- 136** Marzipanmousse-Torte
- 138** Erdbeer-Mascarpone-Torte

TORTEN, DIE SPIELEND GELINGEN

- 144** Namibische Bananentorte
- 148** Gibanica
- 150** Baumtorte
- 156** Joghurttorte
- 158** Erdbeer-Vanillecreme-Torte
- 162** Karottentorte
- 168** Cremeschnitten
- 170** Pfirsich-Marzipan-Schichttorte
- 172** Preiselbeer-Flocken-Torte
- 174** Schwedische Mandeltorte
- 176** Torta Della Nonna
- 178** Klassische Erdbeertorte

- 184** Mann backt – Buchreihe
- 186** Danksagung
- 188** Rezeptverzeichnis
- 190** Impressum

Über den Autor

„Der Schlüssel, um im Leben sein Glück tagtäglich aufs Neue zu finden: zu wissen, was man liebt, und das zu tun, das einem Freude bereitet.“

Aus diesem Grund startete Marian Moschen 2012 seinen Blog „Mann backt“. Schnell wurde aus einer Passion eine Erfolgsgeschichte. Millionen von Menschen besuchen www.mannbackt.de jedes Jahr und Marians Bücher finden sich auf zahlreichen Bestsellerlisten.

Von Anfang an standen Torten in all ihren aufregenden Variationen von österreichischen Klassikern wie Sachertorte und Kardinalschnitten bis zu exotischen Köstlichkeiten aus aller Welt wie die Namibische Bananentorte oder der Japanische Käsekuchen im Mittelpunkt von Marians Blog. Über die Jahre kamen immer neue Rezepte hinzu, an denen Marian mit der ihm eigenen unerschöpf-

lichen Energie und Freude fortwährend feilte, um das ultimative Geschmackserlebnis zu kreieren, das jede(r) Backbegeisterte zuhause ebenfalls erleben kann.

Stets fleißig mit dabei: seine beiden Söhne Matthias und Maximilian, die als kritische Tester jedes Rezept streng beurteilen, und Marians Ehefrau Martina, die starke Frau an seiner Seite, die ihn tatkräftig unterstützt. Die Familie Moschen lebt im idyllischen Ortchen Zirl, direkt in den Bergen Tirols ... und es vergeht kaum ein Tag, an dem nicht der köstliche Duft einer neuen Torte direkt aus dem Backofen das Haus erfüllt und Freunde wie Nachbarn zu einem gemütlichen Zusammensein einlädt.



Vorwort

In dem Augenblick, in dem ich mir diese Zeilen durch den Kopf gehen lasse, sitze ich mit meiner Familie auf unserer Terrasse, lasse die Stimmung nach einem sommerlichen Gewitter auf mich wirken und genieße den Ausblick auf die Berge Tirols. Es könnte kaum idyllischer sein. Doch es gibt eine Sache, die für mich jeden genussvollen Moment perfekt macht ... *eine Tasse Kaffee und ein Stück Torte.*

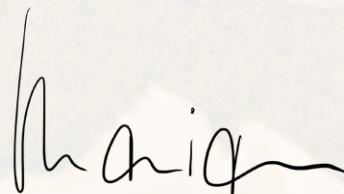
Das Backen von Torten begleitet mich schon ein Leben lang. Ob auf meinem Blog www.mannbackt.de oder als Ausgleich zur Arbeit. Immer mit demselben Ergebnis: Freude über das Backergebnis ... und noch mehr Freude über das Backerlebnis. Für mich gibt es nichts Schöneres, als Mehl, Eier, Butter und Zucker zu immer neuen Kreationen zu kombinieren und daraus wahre Wunderwerke zu backen, die anderen tolle Momente des Genusses bescheren.



Um diese Freude mit allen zu teilen, habe ich dieses Buch geschrieben. Meine besten Tortenrezepte, vielfältig und vielseitig, für jeden Geschmack etwas dabei. Torten für jene, die es gerne cremig mögen oder schokoladig oder fruchtig. Torten, die in 30 Minuten auf dem Tisch stehen, und Kreationen, deren Aufwand am Ende mit einer wahren Geschmacksexplosion belohnt wird. In diesem Buch ist für jede und jeden etwas dabei.

Und weil jedes Rezept erst dann wirklich Freude bereitet, wenn es einfach funktioniert, gelingsicher ist und garantiert schmeckt, habe ich keine Zeit und Mühe gescheut, um Rezepte zu entwickeln, bei denen schon die Zubereitung ein wahrer Genuss ist.

Ich wünsche dir unendlich viel Freude mit meinem Tortenbuch und viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!



Grundlagen







Tipps für die perfekte Torte

Backen ist viel mehr als Mittel zum Zweck! Es ist Entspannung, Hobby, Herausforderung und kreative Ausdrucksform. Man kann damit anderen eine Freude machen oder sich selbst verwirklichen. Kurz: Backen ist eines der schönsten Hobbys, die es gibt.

Aber aller Anfang ist schwer und wenn erstmal ein paar Kuchen misslungen sind, verlässt die Backbegeisterten oft schnell der Mut.

Damit Anfängerfehler erst gar nicht passieren, habe ich sehr hilfreiche Tipps für perfekte Torten gesammelt.

Damit klappen auch die anspruchsvollsten Rezepte.

Und wenn trotzdem mal was schiefgeht, nicht verzweifeln ... schnell alles aufessen und noch einmal backen!

Zutaten

- Die Qualität der Zutaten bestimmt das fertige Produkt. Im Zweifelsfall lieber den einen oder anderen Euro mehr ausgeben, den Unterschied schmeckt man sofort.
- Eine gleichmäßige Temperatur der Zutaten ist der Schlüssel zum Erfolg.
Alle Zutaten, sofern nicht anders angegeben, bereits 1–2 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.
- Achtung: Zu kalte Eier flocken aus! Um Eier schnell auf Zimmertemperatur zu bringen, lege sie ein paar Minuten in handwarmes Wasser.
- Rezepte haben durchaus ihre Berechtigung! Sich an die Mengenangaben zu halten, sorgt für tolle Ergebnisse. Muss dennoch einmal ein Rezept angepasst werden, immer die Mengen aller (!) Zutaten ändern.
- Vanillezucker schmeckt, ja, aber nicht nach Vanille. Wenn es der Geldbeutel zulässt, verwendet echtes Vanillemark aus der Schote oder echten Vanillezucker.
- Die perfekte Vanilleessenz gewinnt man, indem man einfach 6–7 Vanilleschoten der Länge nach hältet und für ein paar Wochen in eine volle Wodkaflasche steckt. Diese Mischung kann immer wieder aufgefüllt werden und ist nahezu unbegrenzt haltbar.
- Butter aufschlagen bedeutet, dass die Butter schneeweiss und cremig sein soll. Ist sie noch gelblich, ist sie zu wenig geschlagen. Überschlagen geht nicht, also lieber zu lange als zu kurz den Schneebesen schwingen.
- Kochschokolade bzw. Haushaltsschokolade eignet sich sehr gut, um Teige zu aromatisieren. Für Glasuren und Cremen sollte man auf hochwertige Kuvertüre setzen.
- Mehl sollte auch wirklich gesiebt werden, am besten direkt in die Schüssel. Der Mehraufwand wird durch spürbar lockerere Teige belohnt.
- Salz ist ein Geschmacksverstärker, eine Prise in Teigen bewirkt Wunder!
- Wenn Eier in eine Masse (zum Beispiel Butter und Zucker) eingerührt werden, unbedingt einzeln hinzugeben und warten, bis diese vollständig verrührt sind. Das macht die Masse besonders locker.
- In vielen Rezepten steht „über Dampf schmelzen“ oder „über einem Wasserbad mixen“. Dies bedeutet, dass man einen Topf mit Wasser am Herd erhitzt und eine etwas größere Schüssel daraufstellt. So kommen die Zutaten nicht direkt mit der heißen Kochplatte in Berührung und werden so deutlich schonender erwärmt und geschmolzen.

Tortenklassiker

- Tiramisu-Torte – S. 30
- Frankfurter Kranz – S. 34
- Käse-Sahne-Torte – S. 36
- Kardinalschnitten – S. 38
- Austria-Torte – S. 40
- Donauwellen-Torte – S. 46
- Esterházy-Torte – S. 48
- Malakofftorte – S. 52
- Schwarzwalder Kirschtorte – S. 54
- White Sacher – S. 56
- Sachertorte – S. 60



Tiramisu-Torte

Ein Tiramisu ist nicht einfach ein Dessert. Es ist eine erlesene Komposition aus perfekt aufeinander abgestimmten Zutaten. Cremig, aromatisch und unvergleichlich. Mein italienischer Nachbar wäre fast auf den Baum geklettert, als er diese Tiramisu-Torte gesehen hatte: „Frevel und Verrat am Klassiker“ sei diese Torte, doch er konnte sich überwinden, sie zu probieren, und gab ihr als echter Italiener das Prädikat „Un Classico“ ... ein echter Klassiker!







Zubereitung des Biskuits

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 24-cm-Springform mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz sehr schaumig schlagen.
3. Mehl und Speisestärke über den Eischäum sieben und von Hand mit einem Schneebesen unterheben.
4. Zuletzt das Öl und den Rum dazugeben und nochmal kurz unterheben.
5. Den fertigen Biskuit in die Springform geben und 15 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Zutaten für den Biskuit

2 Eier (Gr. L)
60 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Mehl
25 g Speisestärke
1 EL Öl
1 EL Rum

Zubereitung der Creme

1. Die kalte Mascarpone mit dem gesiebten Staubzucker und dem Eierlikör auf kleiner Stufe mixen, bis eine glatte Creme entsteht.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, ausdrücken und in einem Topf erwärmen. 2–3 Löffel der Mascarponecreme dazugeben und verrühren. Diese Masse zur Creme selbst geben und nochmals alles vermengen.
3. Die Sahne steif schlagen und von Hand unter die Mascarponecreme heben.

Zutaten für die Creme

1000 g Mascarpone
200 g gesiebter Puderzucker
50 ml Eierlikör
7 Blatt Gelatine
750 ml Sahne

Fertigstellen der Torte

1. Sollte der Biskuit einen kleinen Knubbel haben, diesen begradigen.
2. Nun etwas Mascarponecreme auf den ausgekühlten Biskuit streichen.
3. Milch, Eierlikör, Espresso und Kakao vermischen und die Biskotten einzeln in diese Mischung tauchen.
4. Den gesamten Boden der Torte mit den getränkten Biskotten belegen.
5. Dann etwas Creme daraufstreichen und verteilen, anschließend wieder eine Lage getränkter Biskotten in der Form auslegen.
6. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis Biskotten und Creme aufgebraucht sind. Ganz oben sollte eine Lage Creme sein.
7. Diese mit etwas dunklem Kakao bestreuen und die fertige Tiramisu-Torte mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zutaten für die Biskotten und Tränke

400 g Biskotten
200 ml Milch
50 ml Eierlikör
1 kleiner Espresso
1 TL Kakao

Torten backen mit Freude und Leidenschaft

Es sind oft die kleinen Momente im Leben, die uns glücklich machen. Und was gibt es Bezaubernderes als eine wunderbare selbstgemachte Torte? Wie durch Magie entsteht dabei in kurzer Zeit aus einfachsten Zutaten eine kulinarische Köstlichkeit, die ihresgleichen sucht – und am besten schmeckt, wenn sie mit Familie und Freunden geteilt wird.

In diesem Buch stellt Kultblogger Marian Moschen beliebte Klassiker ebenso vor wie ausgefallene und kreative Torten aus aller Welt. Von schnellen Rezepten für die Nachmittagstorte bis zu außergewöhnlichen Kreationen für besondere Anlässe ist für jeden das Richtige dabei. Mit hilfreichen Tipps und Tricks sorgt Marian dafür, dass Ihre Traumtorte gelingt und die Zubereitung immer Freude bereitet. Legen Sie gleich los!

