

Melissa
CUPCAKES



DOLCI, TARTES UND
ZAUBERHAFTE KUCHEN

BACKEN



MELISSA FORTI

Fotografien

DANNY BERNARDINI

PRESTEL

MÜNCHEN · LONDON · NEW YORK





Inhalt

EINFÜHRUNG 06

VORWORT 08

DALL'ITALIA 10

Eine Sammlung von Rezepten aus meiner Heimat Italien

DAL MONDO 62

Eine Auswahl von Rezepten aus der ganzen Welt

DA MELISSA 120

Eine Zusammenstellung von Rezepten aus meiner persönlichen Sammlung

REGISTER 220

DANK 223



Einführung

Ich bin seit mehr als sechs Jahren Konditorin und habe im Laufe dieser Zeit eine Menge Kuchen gebacken – und meine erste Konditorei in Sarzana eröffnet, einer Kleinstadt östlich der Cinque Terre, im Nordwesten Italiens. Von Anfang an war es mein Ziel, meinen Kunden und Gästen unverfälschte feine Backwaren anzubieten. Ich sammelte Rezepte in der Region und auf Reisen, die ich dem italienischen Geschmack anpasste. Vormittags backe ich, nachmittags verkaufe ich. Alles wird frisch zubereitet, das Angebot wechselt täglich. Für mich ist das sehr wichtig, es ist das Herzstück meiner Tätigkeit und Lebensweise. Zum Glück sind biologische Lebensmittel heute überall erhältlich, außerdem habe ich Zugang zu den besten Produkten der Region und ganz Italiens.

Vor Kurzem zogen wir in ein größeres Lokal um, wodurch ich stolze Besitzerin einer Teestube im historischen Zentrum von Sarzana geworden bin: Melissa's Tea Room & Cakes. Damit hat sich mein Lebenstraum erfüllt, und ich kann mir nichts Schöneres vorstellen, als die Gäste zu verwöhnen, die uns täglich besuchen, um Momente der Ruhe und des Genießens zu erleben.

In London hinterließ mir einmal eine Mitbewohnerin folgende Weisheit auf einem Zettel: »Wer nicht vom Weg abkommt, wird nie einen neuen entdecken.« Ich bin auf meinen Reisen faszinierenden Menschen begegnet, von denen ich viel gelernt habe. Dieses Buch zeigt, wer ich bin, was ich tue – und vor allem, wie ich die Welt sehe: als einen Ort, an dem Stil, Geschmack, Sorgfalt und Authentizität die wichtigsten Zutaten sind. Ich hoffe, dass Ihnen diese Rezepte ebenso viel Spaß machen wie mir, als ich sie für Sie aufgeschrieben habe.

Eure Melissa

TIPPS: Falls nicht anders angegeben, sind große Eier zu wählen. • Die Rezepte wurden in einem Umluftofen getestet. • Mengen sind in metrischen Maßen und Tassen angegeben. Halten Sie sich bei jedem

Rezept an eine einzige Maßeinheit, denn ein Hin-und-her-Wechseln würde das Backergebnis beeinträchtigen. • Sobald bei der »Stäbchenprobe« an einem mittig in den Kuchen gestochenen Holzspießchen kein Teig mehr haften bleibt, ist der Kuchen fertig durchgebacken.



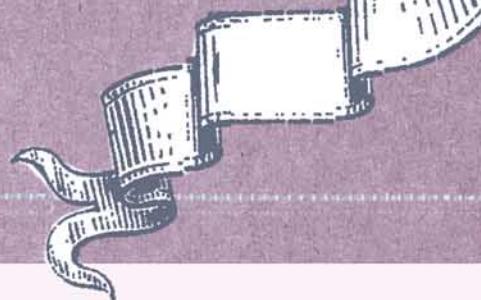
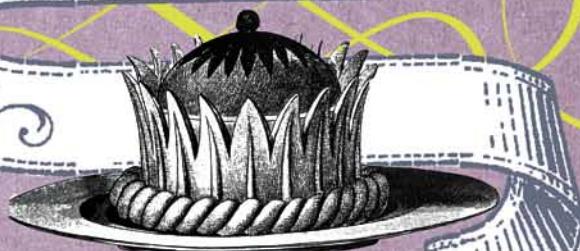
"Sie

haben *ein kleines*

MEISTERWERK

in der Hand!"

TIM MÄLZER



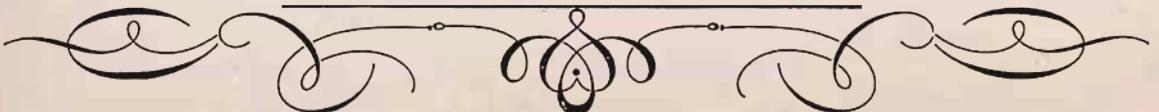


I

ch habe Melissa vor vielen Jahren in Sarzana durch Freunde kennengelernt. Seitdem habe ich ihren Werdegang mit großem Interesse verfolgt. Ihre Ausstrahlung hat mich von Anfang an begeistert. Sie ist weltoffen, herzlich, mondän und voller Lebenslust. Ihre autodidaktische, perfektionistische und auch traditionelle Herangehensweise an das Thema Backen hat mich zutiefst beeindruckt. Angefangen mit neuen Rezepturen für Cupcakes hat Melissa schnell das Backen für sich entdeckt. Weit über ihren kleinen Heimatort hinaus hat sie sich einen Namen gemacht für neuinterpretierte klassische Torten, versehen mit ihrer Backhandschrift. Jedes ihrer Rezepte erzählt eine in sich geschlossene Geschichte.

In ihrem ersten Backbuch hat Melissa auf ihre einzigartige Art und Weise das Traditionelle mit dem Modernen vereint und ein sehr emotionales und zeitloses Werk geschaffen, das für mich schon jetzt ein Klassiker ist. Mehr Italien kann man in ein Stück Kuchen nicht reinbacken. Ein visueller und geschmacklicher Genuss, der einen eintauchen lässt in die fantasievolle Welt der Melissa Forti und ihr Italien.

T I M M Ä L Z E R





Eine

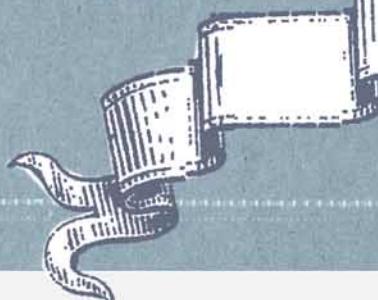
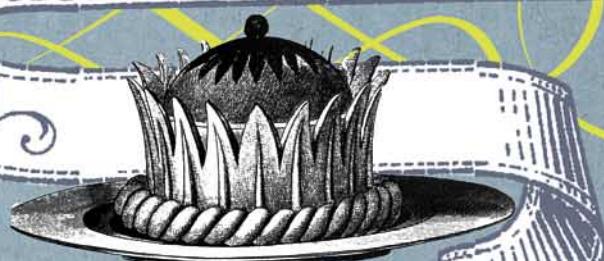
SAMMLUNG

von Rezepten

DALL'ITALIA

aus meiner Heimat

ITALIEN





CIAMBELLONE DEGLI ANGELI ITALIANO

ITALIENISCHER ENGELSKRANZKUCHEN



Ich durchforste das Internet stets nach alten Backbüchern und Journals für meine Rezeptsammlung. Diese Backanleitung entdeckte ich in einer italienischen Kochzeitschrift von 1955. In alten Magazinen lassen sich wahre Schätze entdecken. Manche Rezepte müssen angepasst werden, manche kann man ummodelln und verbessern, aber viele sind absolut perfekt, so wie sie sind. Sie führen uns zurück zu alten Traditionen und erzählen von den Backkünsten vergangener Tage.

Dieses altbewährte und vielseitige Rezept wurde unverändert aus jener Zeitschrift übernommen. Verfeinern Sie den Kranzkuchen mit Füllungen und Dekorationen, gießen Sie Frucht-Coulis darüber oder servieren Sie ihn einfach so, wie er ist. Fröhliches Nostalgiebacken!

Ergibt 10–12 Stücke.

Zutaten

ein Stückchen weiche Butter zum Einfetten
etwas Kristallzucker zum Auszuckern
100 g (*¾ Tasse, plus 1 EL*) Haushaltsmehl
95 g (*¾ Tasse*) Kartoffelmehl
2 Teelöffel Backpulver
10 Eiweiß (portioniert in 1 × 6 und 1 × 4)
1 Teelöffel Vanillepaste (oder Vanilleextrakt)
350 g (*knapp 3 Tassen*) Puderzucker, plus etwas Puderzucker extra zum Bestäuben
1 Prise Salz
250 g (*1 Tasse, plus 2 EL*) Butter, zerlassen

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
Eine tiefe Ringform (etwa 24 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Zucker auszuckern.
Das Haushaltsmehl in einer Schüssel mit dem Kartoffelmehl sowie dem Backpulver vermischen, dreimal durch ein feinmaschiges Sieb in eine Schüssel sieben und beiseitestellen.
In einer Rührschüssel mittels Rührgerät (mit dem Schneebesenaufsatzt) 6 der Eiweiße zusammen mit der Vanille und dem Puderzucker cremig aufschlagen, dann beiseitestellen.
Die übrigen 4 Eiweiße zusammen mit dem Salz in einer weiteren Rührschüssel (mit gereinigtem Schneebesenaufsatzt) steif aufschlagen. Den Eischnee mit einer Teigspachtel unter die Puderzucker-Creme heben. Vorsichtig esstlöffelweise das gesiebte Mehl unterziehen. Abschließend behutsam die zerlassene Butter unterheben.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen und 30–40 Minuten im Ofen backen, bis der Kuchen goldgelb gebräunt und durchgegart ist (Stäbchenprobe machen).

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und für 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und vollständig erkalten lassen.

Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben füllen oder verzieren.

