

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte für den NEFF-Gasherd

Bretten / Baden, [1950]

Torten

urn:nbn:de:bsz:31-56603

Torten

Will die Hausfrau ihren Angehörigen oder Gästen eine besonders festliche Freude machen, dann taucht der Gedanke an eine Torte auf. Oft scheut die Hausfrau jedoch wieder davor zurück, weil sie meint, die Herstellung sei zu schwierig. Dies ist jedoch nicht der Fall. Gewiß erfordert eine Torte im allgemeinen mehr Vorbereitungen und Zutaten als ein einfacher Kuchen, das Gelingen hängt aber nur von der genauen Beachtung der Rezepte ab. Das hübsche Verziern schließlich ist Sache des Geschmacks und der Geschicklichkeit und macht besonders viel Freude. Also nur frisch gewagt!

Torten können aus verschiedenen Teigarten hergestellt werden. Sie können aus Hefe-, Rühr-, Mürbe-, Blätter- oder Biskuitteig bestehen und werden je nach Teigart in mittlerer oder starker Hitze abgebacken.

Torten kann man nach eigenem Geschmack verändern, indem man sie verschieden füllt und verziert.

Biskuitteig

Beim Biskuitteig ist wichtig, daß Eigelb und Eiweiß scharf voneinander getrennt werden, und zwar erst kurz vor der Verarbeitung. Die Eigelbe werden zusammen mit dem Zucker dick schaumig gerührt, wobei man die Schüssel etwas schräg hält, wie wenn man Schnee schlagen wollte. Dann wird der sehr steif geschlagene Schnee hinzugefügt und hierauf das etwas angewärmte gut gesiebte Mehl und bei Butterbiskuit die lauwarne Butter. Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbkrem.

Der Teig wird in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Form gefüllt und sofort bei Mittelhitze gebacken.

Grundrezept für Biskuitteig

5 Eier, 5 eischer Zucker, 5 eischer Mehl, Geschmack.

Einfacher Biskuitteig

4 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 150 g Zucker, 150 g Mehl, 50 g Mondamin, 1 Prise Backin, Geschmack.

Eigelb, Wasser und Zucker dick schaumig schlagen und den sehr steif geschlagenen Schnee sowie das mit Mondamin und Backin gesiebte Mehl vorsichtig unter den Eikrem geben. Nachdem der Kuchen erkaltet ist, wird er ein- bis zweimal durchgeschnitten, gefüllt und garniert.

Haselnußtorte

200 g Zucker, 200 g Mandeln oder Haselnüsse, 4 Eier, 2 Eßlöffel Stärkemehl, 1 Teelöffel Backin, 4 Eßlöffel Kognak oder Aroma.

Füllung: Vanillepudding oder Aprikosenmarmelade.

Glasure: 200 g Puderzucker, etwas Zitronensaft, etwas Wasser.

Von den Zutaten einen Biskuitteig bereiten und in gefetteter Springform backen. Nach dem Erkalten aufschneiden und mit Kream füllen sowie mit Glasur überziehen.

Sandtorte

Zutaten: 375 g Butter, 375 g Zucker, 375 g Weizenmehl, 125 g Mondamin, 1 Eßlöffel Rum, 6 Eier.

Butter, Zucker und Eigelb werden sehr schaumig gerührt, dann kommen nach und nach das gesiebte Mehl und zum Schluß Rum und Eischnee hinzu.

Apfelmürbeteigtorte mit Biskuitdecke

Boden: 200 g Mehl, 125 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, Abgeriebenes einer halben Zitrone, etwas Paniermehl zum Bestreuen.

Decke: 65 g Zucker, 2 Eigelb und 2 Eiweiß, etwas Milch, 2 Eßlöffel Mehl, Abgeriebenes einer halben Zitrone, 1 Messerspitze Backin.

1000 g Äpfel oder anderes Obst, 30 g Mandeln, 50 g Rosinen.

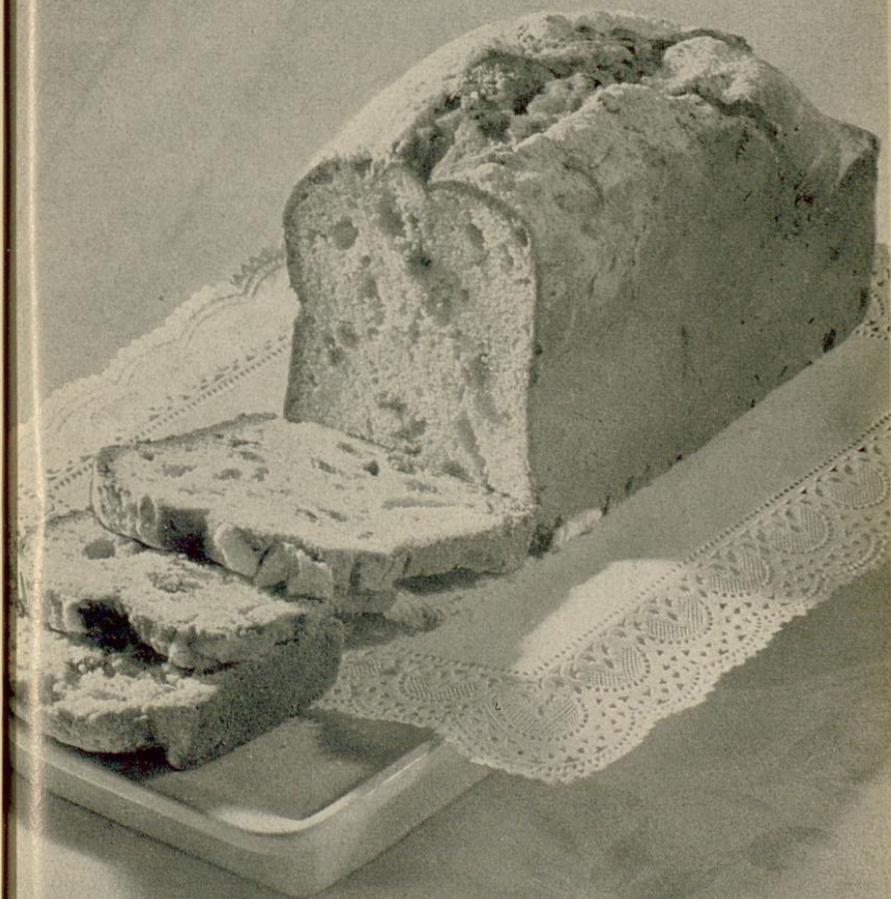
Mit dem Mürbeteig eine Springform auslegen, mit Weckmehl bestreuen, darauf das Obst und andere Zutaten und dann abbacken. Biskuitteig über die vorgebackene Masse füllen und abbacken.

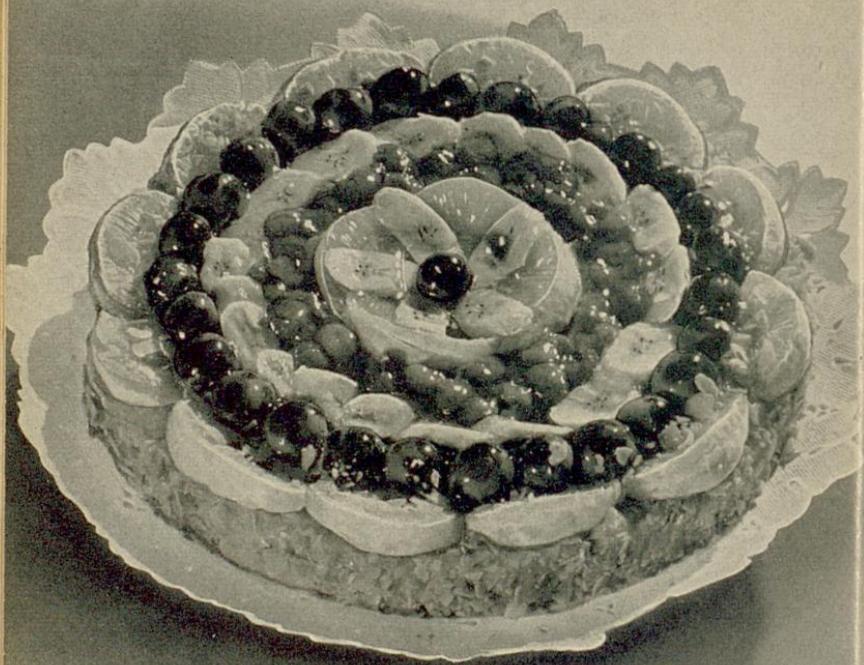
Weinbeertorte

Ein fertiggebackener Mürbeteigboden wird mit 500 g Weinbeeren belegt, die mit 1 Tasse Zucker im Wasserbad heiß gemacht wurden und dann abgetropft sind. Sie werden mit steifgeschlagenem Eiweiß von 2 Eiern und 2 Löffel Puderzucker überstrichen. Die süße Decke läßt man im Ofen braun werden.

Rhabarbertorte mit Schnee

Man bereitet aus 250 g Mehl, 150 g Margarine, 3 Eigelb, einigen geriebenen Mandeln, 1 Päckchen Vanillezucker und 100 g Zucker einen Mürbeteig, mit dem man eine Springform auslegt. Wenn die Torte





1/4 Stunde gebacken hat, belegt man sie dick mit gekochtem, stark gezuckertem Rhabarbermus und streicht darüber den Schnee von 3 Eiweiß, der mit Preiselbeergelee oder Erdbeerkonfitüre und 1 Löffel Puderzucker vermischte wurde. Bei guter Hitze gar backen.

Stachelbeer- oder Kirschtorte

250 g Mehl, 100 g Zucker, 150 g Butter, 2 Eigelb, 1/2 Backin, 1 Vanillezucker, 1000 g reife Stachelbeeren oder Kirschen, 4 Eiweiß, 100 g Puderzucker, etwas Zitronensaft.

Mürbeteig einige Zeit kalt stellen. Stachelbeeren mit heißem Wasser überbrühen und auf ein Sieb legen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Puderzucker sowie Zitronensaft darunterziehen. Die gut abgetropften Stachelbeeren oder Kirschen werden leicht unter die Masse gezogen und in die mit dem ausgerollten Mürbeteig ausgelegte Springform gefüllt. Der Backofen wird 6-8 Minuten mit voller Flamme vorgeheizt, der Kuchen wird langsam gebacken.

Biskuitrolle

Man schlägt 5 Eidotter mit 100 g Zucker schaumig und zieht den sehr steif geschlagenen Eischnee von 5 Eiweiß und 100 g gut gesiebtes Mehl darunter. Ein Blech wird mit weißem Papier belegt, der Teig darauf gestrichen und rasch gebacken. Wenn die Platte aus dem Ofen kommt, wird das Papier sofort entfernt und dann diese Seite mit einer beliebigen Marmelade überstrichen. Darauf wird die Platte rasch zusammengerollt und mit Papier fest umwickelt, damit sie nicht aufspringt. Nach dem Erkalten entfernt man das Papier und schneidet mit schrägem Strich fingerstarke Stücke ab. Man kann die Biskuitrolle mit verdünnter Marmelade überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Baumstamm

Man rührt 4 Eigelb mit 70 g Zucker dick schaumig, gibt nach und nach 2 Eßlöffel gemahlene Nüsse, 20 g Mehl, das mit 10 g Mondamin dreimal gesiebt wurde, und dann den Schnee der Eier dazu. Die Masse wird auf ein gut gefettetes Papier gestrichen, man läßt sie schnell hellgelb backen, löst das Papier ab, bestreicht die Platte rasch mit Schokoladenkrem und rollt sie zusammen. Die Rolle wird mit Längsstreifen bespritzt, die Baumrinde vortäuschen sollen.

Wer keine Spritze hat, mag mit einer breitziinkigen Gabel nicht ganz gradlinig über den Schokoladenkrem ziehen.

Das Verzieren der Torte

Es wird jeder Hausfrau Freude machen, ihre Torte nicht nur selbst herzustellen, sondern sie auch zu verzieren. Dies ist gar nicht so schwer, wenn man sich auf eine einfache, aber dennoch hübsche Art beschränkt. Die einfachste Art zu verzieren, besteht in dem Überziehen mit Zuckerguß. Er bildet den Grund, auf dem die weiteren Verzierungen mit gefärbter oder ungefärbter Spritzglasur oder Butterkrem ausgeführt werden. Besonders gut wirken diese Spritzverzierungen, wenn sie mit Hagebuttenmark gemacht werden. Diese Marmelade eignet sich vor allem zum Ausfüllen einzelner Felder zwischen den gespritzten Zuckerschnüren. Am Schluß nimmt man noch eingemachte oder glasierte Früchte zum weiteren Verzieren.

Zum Aufspritzen von Sahne oder Zuckerguß kauft man heute für wenig Geld Spritztüten oder man dreht sich aus Pergamentpapier selbst eine Tüte, an der man die Spitze sternförmig ausschneidet.

Zum Ausprobieren des Spritzbeutels kann man Kartoffelbrei nehmen.

Butterkrem zum Füllen oder Garnieren von Torten

Grundrezept: 250 g Butter, 250 g Puderzucker, 3 Eigelb, Vanille.

Butter und Zucker recht schaumig rühren, zuletzt Eigelb hinzugeben.

Vanillekrem zum Beimischen für Butterkrem

Dieser Vanillekrem wird zum Beimischen von Butterkrem verwendet, da er den Butterkrem bekömmlicher und lieblicher im Geschmack macht. 2 Eigelb, 100 g Zucker, 80 g Mondamin, $\frac{1}{2}$ l Milch, eine halbe Schote Vanille werden zu einem Krem abgekocht, den man in einem Porzellangefäß erkalten läßt.

Das nötige Quantum Butterkrem vermischt man mit einem Drittel Vanillekrem. Nimmt man mehr, so wird der Krem nicht glatt. Es fehlt der nötige Fettgehalt, und im erkalteten Zustande steift der Krem nicht genügend.

Krem

Von $\frac{1}{2}$ l Milch, 100 g Zucker, 50 g Kakao, 50 g Mondamin, 1 Eigelb wird ein glatter Krem gekocht und kalt gestellt. Dieser muß öfters umgerührt werden, damit er keine Haut zieht. 75 g Palmin läßt man weich werden, gibt 125 g Butter hinzu und rührt die Masse sahnig. Dann gibt man sie nach und nach unter den erkalteten Krem.