

A close-up photograph of a cake. The top is covered in thick, white frosting with a textured, slightly cracked surface. The frosting is applied in a way that creates some depth and shadow. At the bottom of the frame, the golden-brown, crumbly base of the cake is visible, showing some darker spots. The overall lighting is soft and warm, highlighting the texture of the frosting.

TORTENZEIT



Tortenzeit

—

SCHICHT FÜR SCHICHT EIN GENUSS

TESSA HUFF

Gründerin von Style Sweet CA





Für Everett James – süße Träume, mein Junge



Einleitung

DAS SÜSSE LEBEN 8

AUF ZU NEUEN HÖHEN! 12

Warum eine Torte? 13

Über dieses Buch 14

HOCHGESTAPELT! 16

Zutaten 17

Unentbehrliche Utensilien 20

TORTEN HERSTELLEN UND VERZIEREN 22

Techniken bei der Tortenzubereitung 23

Torten füllen und überziehen 26

Einfache Dekorationen 30

Dekorationen mit Spritzbeutel 32

Spritztechniken 36

Der letzte Schliff 38

SÜSSER GRUNDSTOCK 40

Italienische Buttercreme
mit Vanillegeschmack 41

Salzige Karamellsauce 43

Dunkle Schokoladenganache 45

Klassische Torten 46

Neapolitaner Torte 48

Geburtstagstorte 52

Erdbeertorte 55

Red Velvet Cake 58

Boston Cream Pie 62

Die weltbeste Zitronentorte 65

Französische Opern-Torte 68

Schwarzwälder Kirschtorte 72

Brooklyn Blackout Cake 76

Schokoladentorten 80

Schokoladen-Marshmallow-Torte 82

Mokka-Gewürz-Torte 85

Erdnuss-Whisky-Torte 88

Matcha-Schokoladen-Torte 92

Nuss-Nugat-Torte 96

Eisbombe für Erdnussfans 100

Schokoladentorte mit roten
Johannisbeeren 103

Cookies-and-Cream-Cake 106

Earl-Grey-Schokoladentorte 110

Kokos-Schokoladen-Torte 114

Lässige Torten 118

Apfel-Honig-Torte 120

Zitronen-Zucchini-Torte 123

Honig-Feigen-Torte 125

Gâteau aux Framboises 128

Sweet Tea Cake 132
Würzige Pfirsichtorte 136
Aprikosen-Karotten-Torte 139
Espresso-Walnuss-Torte 142
Blutorangen-Thymian-Torte 146
Hummingbird Cake 150

Gute-Laune-Torten 156

Regenbogentorte 156
Zimtschnecken-torte 158
Cookie-Dough-Torte 162
Mango-Kokoscreme-Torte 166
Bananentorte 170
Blaubeerpfannkuchen-Torte 173
Orangen-Maracuja-Torte 176
S'mores-Torte 180
Bananensplit-Eistorte 184
Erdbeer-Konfetti-Torte 188

Torten für Entdecker 192

Himbeer-Stout-Torte 194
Lavendel-Olivenöl-Torte 197
Butterscotch-Bourbon-Torte 200
Rosa-Pfeffer-Kirsch-Torte 204
Banoffee-Tiramisu-Torte 208
Yuzu-Grapefruit-Torte 212
Kokos-Mojito-Torte 216
Riesling-Rhabarber-Knusper-Torte 220
Rotwein-Brombeer-Torte 224
Kürbis-Vanille-Chai-Torte 228

Festtagstorten 232

Schokoladen-Granatapfel-Torte 234
Goldene Champagner-Festtagstorte 238
Erdbeer-Rosen-Valentinstorte 242
Zitronen-Karotten-Torte 246
Karamell-Apfel-Torte 250
Würzige Kürbis-Keks-Torte 253
Pekannuss-Birnen-Knusper-Torte 256
Winterliche Pfefferminztorte 260
Lebkuchen-Kaffee-TOffee-Torte 264
Würzige Zartbitter-Orangen-Torte 268

EXTRA-BONBON

Dreistöckige Hochzeitstorte 272
Kreativ kombiniert 279

Ich sage Danke 281
Bezugsquellen 283
Register 284



EINLEITUNG

Das süße Leben

WENN MICH JEMAND FRAGT, wie ich eigentlich zum Backen gekommen bin, gibt es immer diese Erwartungshaltung, dass ich schon als Kind mit mehlbestäubten Pausbäckchen in der nach Zimt duftenden Küche meiner Großmutter stand. So war es aber nicht. Vielmehr gab ich mein Kuchenbackdebüt erst in meinem letzten Collegejahr – mit Kuchencreme aus der Dose und einem Wegwerfspritzbeutel. Ich würde wirklich lieber eine interessantere Geschichte erzählen!

Allerdings haben Essen und Kochen in meiner Familie mit ihren vielen verschiedenen kulturellen Hintergründen immer eine große Rolle gespielt. Mein Vater kommt aus dem Mittleren Westen und hat deutsche Wurzeln, die Vorfahren meiner Mutter stammen aus Hawaii und Puerto Rico. Mein großer Bruder und ich wuchsen daher in einem bunten Haushalt auf. Und in den Geschichten und Belehrungen meiner Eltern drehte sich vieles um Gemeinschaft, Kochkunst und große Ziele.

Zwar erinnere ich mich nicht daran, als Kind mit meiner Großmutter mütterlicherseits gebacken zu haben, ihr kulinarischer Einfluss ist trotzdem in vielen meiner Rezepte spürbar. Sie war kultiviert und kreativ, hatte aber nur wenig Geld und wurde dadurch zwangsläufig zum Allroundtalent – sie kochte, nähte, polsterte Möbel auf und war gleichzeitig berufstätige Mutter und Frau eines Mannes, der zur Abendschule ging. Sonderlich wohlhabend waren meine Großeltern nicht, doch sie waren großzügig und verwöhnten die Nachbarskinder nachmittags gern mit kleinen Leckereien. Hochwertige Zutaten sparte meine Oma für besondere Anlässe auf. Meine Mutter erzählt oft, dass meine Großmutter Kekse mit Orangenextrakt aromatisierte, weil dieser billiger als echte Vanille war. An Geburtstagen wurden jedoch extravagante Kuchen aufgetischt, denen meine Mutter und ihre Geschwister immer sehr entgegenfielerten.

Fast alle Erinnerungen an meine Großeltern mütterlicherseits drehen sich ums Essen. Passenderweise fand mein philippinischer Urgroßvater zunächst Arbeit in einer Zuckermühle, als er nach Hawaii übersiedelte. Mein Großvater wuchs in einem Dorf an der Nordküste von O'ahu auf, und obwohl er Hawaii schon im Alter von 18 Jahren verließ und in Kalifornien eine Familie gründete, reichen seine hawaiia-

nischen Wurzeln weit zurück. Er ging zur Abendschule und machte eine Ausbildung zum Bauingenieur, um seiner fünfköpfigen Familie jeden Sommer eine Reise in seine Heimat ermöglichen zu können. Meine Eltern setzten diese Tradition fort, und auch ich möchte meinen Kindern die bunte Kultur in meiner Familie nahebringen.

Mein Bruder und ich sind zwar „Hapa“ (Halbkaukasier), doch wenn wir Hawaii besuchen, geht uns der Inselrhythmus schnell in Fleisch und Blut über. Die meisten denken bei Hawaii an Palmenstrände und Cocktails mit Schirmchen, doch für mich ist Hawaii etwas ganz anderes. Ich verbinde die Insel mit Kahuku-Wassermelone am Strand, „Hau pia“ (Kokospudding), salziger Haut, Sonnenbrand und Potluck im Carport (niemand hatte eine Klimaanlage). Von meinen Cousinen und Cousins lernte ich Hula tanzen, von meinen Tanten, wie man Leis (Blumenkränze) bindet. Und immer war alles begleitet von viel Gelächter und dem Austausch von Familiengeschichten. Hawaii prägte meine Liebe für Maracuja- und Mangodesserts und lehrte mich den Respekt vor exotischen Aromen und unbekanntem Lebensmitteln.

Meine Familie väterlicherseits ist ganz anders. Mein Vater hatte gut situierte, gebildete Eltern, die zur Blütezeit der Autoindustrie in Detroit arbeiteten. Auf Fotos wirkt immer alles wie gemalt: das Elternhaus, die extravaganten Sommerfeste und die siebenstöckige Hochzeitstorte meiner Großeltern. Doch obwohl alles so makellos erschien, hatte die Familie einen schweren Schicksalsschlag zu verkraften: Meine Großmutter starb, als mein Vater noch ein Teenager war. Sie hatte in den 1940er-Jahren an der Universität von Michigan studiert und danach ihre eigene Firma gegründet. Obwohl ich sie nie kennenlernen durfte, habe ich also anscheinend ihren Unternehmergeist geerbt – schließlich habe ich mit 24 Jahren meinen Frosted Cake Shop in Sacramento eröffnet.

Absehen von weihnachtlichen Experimenten mit Plätzchendekorationen betrat ich die Küche als Kind nur, um Pirouetten oder Steppentanzschritte auf dem Parkettboden zu üben. Ich hatte die Ausdauer, jeden Tag Stunden an der Ballettstange zu verbringen, aber keine Lust zum Backen oder Kochen. Allerdings lernte ich aufgrund der Tatsache, dass mein Vater beruflich viel herumkam und es wichtig fand, uns an fremde Kulturen heranzuführen, viele verschiedene Lebensmittel und internationale Küchen kennen. In Tokio entdeckten wir Soba-Nudeln, in Sydney aßen wir zum ersten Mal türkisches Lokum, und im Londoner Harrods bestaunten wir Marzipan in Fruchtform. Diese Einflüsse formten sich allmählich zu meiner persönlichen kulinarischen Werkzeugkiste, aus der ich mich jedoch erst in der Collegezeit bediente.

Das einzig Interessante, was damals zwischen den Collegestunden und dem Tanzunterricht im Fernsehen lief, waren Kochshows. Ich notierte mir einige Rezepte, testete sie an meinen Mitbewohnern und erntete dafür überraschend viel Lob. Die ersten Torten meines Lebens entstanden Weihnachten 2005. Wegen der anstehenden Abschlussprüfungen hatten wir zum Weihnachtsshopping weder Zeit, Geld noch Lust. Also kaufte ich mir ein Set Backformen und wollte jeden meiner Freunde mit einer individuellen Torte überraschen. Ich verwendete Backmischungen und Fertigfüllungen und schrieb mithilfe von Spritzbeuteln aus Zipp-Plastikbeuteln mit Glasur die Namen der Freunde auf die Torten. Diese Torten hatten eine ganz besondere Wirkung.

Familiär mit bunten kulinarischen Wurzeln ausgestattet und mit eiserner Ballettdisziplin im Gepäck, war es vermutlich gar nicht so abwegig, dass ich meine Leidenschaft fürs Tortenbacken entdeckte. Nachdem ich das Tanzen an den Nagel gehängt hatte, wurde das Backen mein neues kreatives Ventil. Und während viele in meinem Dunstkreis Ärzte, Therapeuten oder Krankenschwestern wurden, beschäftigte ich mich mit Buttercreme und Zucker. Auf Partys oder anderen Zusammenkünften wurde ich immer schnell zu „die mit den Cookies, Cupcakes und Kuchen“. Ich übernahm die Nachtschicht in einer lokalen Bäckerei, wo ich Torten füllte und dekorierte, bis der Wunsch, selbst ins Tortengeschäft einzusteigen, überhand nahm.

2008 war es dann soweit: Ich eröffnete meinen Frosted Cake Shop im kalifornischen Sacramento. Zwar hatte ich Hilfe von meinem Mann und meiner Familie, meist musste ich aber im Alleingang Stammkunden, Hochzeiten und öffentliche Events mit süßen Kreationen versorgen. Mein Geschäft war klein und intim, doch genauso wollte ich es haben. Ich genoss es, gemeinsam mit den Kunden an Konzept und Ausführung zu arbeiten und zu sehen, wie viel Freude man mit einer Torte verbreiten kann. Die großen Augen der Bräute, wenn sie ihre Hochzeitstorte zum ersten Mal sahen, werde ich sicher nie vergessen.

Durch meine Reisen entdeckte ich außergewöhnliche Zutaten, die später meine Rezepte bereicherten – wie eine Dose mit Matcha-Pulver aus Tokio. Momentan wohne ich in Vancouver – eine internationale Stadt mit vielen verschiedenen Landesküchen und Feinkostgeschäften, die alle in meiner Nähe liegen. Ganz gleich, ob ich für meine Familie koche oder an einem neuen Tortenrezept feile, die vielen verschiedenen Gewürze und frischen Zutaten aus aller Welt inspirieren mich immer wieder zu neuen Kreationen. Und ich hoffe, mit meinem Buch auch Sie dazu inspirieren zu können, Ihre ganz persönlichen Tortenwunder zu schaffen.



Auf zu neuen Höhen!

Torten sind ideal für alle, die Kreativität mit Genuss verbinden möchten. Mit diesem Buch möchte ich sowohl erfahrene Hobbybäcker als auch Backneulinge ansprechen und ihnen neben köstlichen Rezepten viel Inspiration und wichtige Tipps und Tricks liefern, die die Herstellung von Torten erleichtern.

WARUM EINE TORTE?

Eine Torte besteht aus mehreren Tortenbodenschichten, einer Füllung und einem Überzug, alles wird kunstvoll zusammengesetzt und verziert. Mit ihr kann man verschiedene Texturen und Geschmackskomponenten in einem einzigen Kuchen vereinen und zudem noch die eigene Kreativität und Kunstfertigkeit zum Ausdruck bringen. Buttercreme und Co. bilden die perfekte Leinwand für aufwendige oder schlichte Verzierungen, die aus jeder Torte ein kleines Kunstwerk machen. Und bei all den verschiedenen Buttercremes, Ganaches und Tortenböden sind die Kombinationsmöglichkeiten schier unendlich!

Torten sind jedoch nicht nur Ausdruck von Kunstfertigkeit und Genuss, sie sind auch Sinnbild für einen ganz besonderen Anlass. Ein Kindergeburtstag ist ohne eine Torte mit Kerzen zum Auspusten unvorstellbar, und auch auf einer Hochzeit ist die Torte ein Muss. Schließlich ist es einer der Höhepunkte des Tages, wenn diese angeschnitten wird. Und ein Kaffeeklatsch, auf dem man seine besten Tortenkreationen präsentieren kann, ist glücklicherweise auch noch nicht ganz aus der Mode.

Wem läuft beim Anblick einer ausladenden Torte nicht das Wasser im Mund zusammen? Besonders, wenn es hoch hinausgeht und die Torte viele Schichten oder mehreren Etagen hat, kann man sich vieler bewundernder Blicke sicher sein. Es macht einfach Spaß, sie anzuschauen, sie serviert zu bekommen, sie zu essen und natürlich auch, sie herzustellen. Und das schaffen auch unerfahrene Tortenbäcker und -bäckerinnen. Das nötige Rüstzeug dafür liefert Ihnen dieses Buch – mit ausführlichen Anleitungen, verführerischen Rezeptideen sowie Tipps und Tricks rund um die richtigen Techniken. Ich hoffe, dass Ihnen mein Buch, das sowohl Klassiker als auch innovative Neuschöpfungen beinhaltet, viele schöne und köstliche Erlebnisse bescheren wird und Sie sich anschließend wünschen werden, mehr als nur einmal im Jahr Geburtstag zu haben!

ÜBER DIESES BUCH

Mit diesem Buch möchte ich sowohl begeisterten Tortenneulingen Erfolgserlebnisse bescheren als auch erfahrenen Hobbybäckern neue Herausforderungen bieten. In meinen Rezepten habe ich Tortenböden und Füllung/Überzug zwar geschmacklich fein aufeinander abgestimmt, ich möchte aber dennoch jeden Leser dazu ermutigen, meine Rezepte als Inspirationsquelle zu betrachten und munter eigene Kombinationen zu kreieren (siehe S. 279 für einige Anregungen). Zwar ist es bei der Zubereitung eines Tortenbodens wichtig, sich an die Mengenangaben und Zubereitungsschritte zu halten, doch in Bezug auf die Geschmacksrichtung, die Verzierung und auch die Kombination mit Füllungen und Überzügen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Trauen Sie sich ruhig zu experimentieren, um für jeden Anlass die passende Torte zu kreieren.

Im ganzen Buch finden Sie zudem eingestreute Tipps und Tricks, die ich in meinen Jahren als Tortenbäckerin gesammelt habe, sowie wissenswerte Hinweise, Dekorationsideen und Variationsvorschläge, die Ihnen die Arbeit erleichtern sollen.

Mit meinen erprobten Rezepten und ein bisschen Übung wird Ihnen das Tortenbacken garantiert sehr viel Spaß machen und Sie hoffentlich zu eigenen Meisterwerken inspirieren. Denn die Möglichkeiten sind wirklich endlos. Es geht in diesem Buch aber nicht nur um hübsche Fotos und köstliche Torten, sondern auch um die Geschichten, die sie erzählen. Es geht darum, für jeden Anlass und jeden Menschen die passende Torte herauszusuchen, ein mit Herzblut hergestelltes persönliches Geschenk zu machen und einen gewöhnlichen Tag mit einer Torte in etwas ganz Besonderes zu verwandeln. Eine Torte ist nicht nur Genuss pur, sie ist auch ein Zeichen dafür, wie sehr man eine bestimmte Person oder eine Gruppe von Menschen schätzt. Schließlich hat man einige Stunden investiert und mit einigem Aufwand ein kleines Tortenwunder geschaffen. Eine Torte sagt mehr als viele Worte und zeigt Zuneigung ohne große Gesten.

Als mein Mann (der sich im Laufe der Jahre auch zu einem Backexperten entwickelt hat) die ersten Rezeptentwürfe für mein Buch überflog, blickte er mich überrascht an und fragte: „Woher kommen nur all diese Ideen?“ „Ja, woher?“, fragte ich mich daraufhin auch selbst. Ich durchforstete meine Erinnerungen und schrieb für jedes Rezept eine kleine Entstehungs- oder Einleitungsgeschichte, die Ihnen hoffentlich noch mehr Lust auf meine Tortenrezepte machen wird. Viel Spaß beim Nachbacken!





Hochgestapelt!

ZUTATEN

Bevor Sie zur Tat schreiten und eine Torte herstellen, sollten Sie sich die Zutatenliste im jeweiligen Rezept genau durchlesen. Das falsche Mehl oder eiskalte anstelle von weicher Butter kann nämlich zu einer ganz anderen Teigtextur führen oder die Struktur des Tortenbodens generell gefährden. Im Folgenden können Sie sich einen Überblick über die wichtigsten Zutaten verschaffen, die in meinen Rezepten zum Einsatz kommen. Sie erfahren, was Sie vor der Verwendung beachten müssen, wann sich der Kauf von Qualitätsschokolade und echter Vanille lohnt und warum ich immer ein Glas mit Instant-Espresso-Pulver und frische Zitronen auf Vorrat habe.

AROMEN

Wenn nicht anders angegeben, sollten Sie stets hochwertige, natürliche Extrakte und frisch gepresste Zitrus-säfte verwenden. Besonders wichtig ist dies bei Vanille-, Mandel- oder Pfefferminzextrakten, deren künstlich hergestellte Varianten ein deutlich eingeschränkteres Aroma-profil aufweisen.

Zitruschale (nur der farbige, nicht der bittere weiße Teil der Schale) verleiht jedem Rezept ein wenig Spritzigkeit. Ihre ätherischen Öle lösen sich gut, wenn man die Schale mit Zucker verreibt. In manchen Rezepten empfehle ich die Verwendung von Vanillepaste, die dem Vanilleextrakt geschmacklich überlegen ist. Sie enthält echtes Vanillemark und ist eine meiner Lieblingszutaten, da sie einen sehr runden Vanillegeschmack verleiht. Mit Kaffee oder Espresso lässt sich das Aroma von Schokolade hervorheben, und ich habe deshalb immer etwas Instant-Espresso-Pulver auf Lager. Falls kein Instant-Espresso-Pulver erhältlich ist, lässt sich stattdessen auch Instant-Kaffee verwenden. Dessen Aroma ist jedoch weniger intensiv, und man sollte die angegebene Menge daher um 25–50 % erhöhen.

BACKTRIEBMITTEL

Damit die Böden schön aufgehen, braucht man das passende Backtriebmittel. Backpulver und Natron sind nicht einfach austauschbar. Natron wird meist in Rezepten mit Schokolade, Buttermilch oder Zitrus-saft eingesetzt und mildert dort die sauren Anteile der jeweiligen Zutaten.

BUTTER

Verwenden Sie zum Backen stets ungesalzene Butter, da sich die Salzmenge viel einfacher dosieren lässt, wenn man das Salz separat zufügt. In den meisten Rezepten wird weiche Butter auf Zimmertemperatur verwendet, die formbar, aber nicht flüssig sein sollte. Nehmen Sie die Butter dafür je nach der Temperatur in Ihrer Küche 30–60 Minuten vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank.

EIER

Wenn in meinen Rezepten von Eiern die Rede ist, sind immer große Eier gemeint. Ich empfehle Bio-Eier oder Eier von frei laufenden Hühnern.

In vielen Rezepten kommen nur die Eiweiße oder Eigelbe zum

Einsatz; bewahren Sie das übrig gebliebene Eiweiß oder Eigelb immer für eine andere Verwendung auf. Und achten Sie bei der Herstellung von Eischnee darauf, dass beim Trennen der Eier keinerlei Eigelb ins Eiweiß gelangt, sonst wird es nicht steif.

Ebenso wie die anderen Zutaten für einen Tortenboden sollten auch Eier Zimmertemperatur angenommen haben.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten sind für den Aufbau einer guten Teigstruktur sehr wichtig, denn mit ihrer Hilfe bildet das Gluten im Mehl ein Teiggerüst aus Klebereiweiß. Wenn in den Rezepten Milch angegeben wird, ist immer Vollmilch gemeint.

Häufig verwende ich auch Buttermilch, deren Säure für die Entwicklung bestimmter Zutaten wichtig ist. Sie sollte daher möglichst nicht durch normale Milch ersetzt werden.

In manchen Rezepten verhilft saure Sahne zum richtigen Gleichgewicht zwischen Fett und Säure. Sowohl Milch als auch Buttermilch und saure Sahne sollten Zimmertemperatur haben, bevor sie in den Teig gegeben werden.

Sahne wird häufig für die Zubereitung von Überzügen oder Füllungen verwendet. Für Schlag-Sahne sollte die Sahne mindestens 35 Prozent Fett enthalten und vor dem Schlagen gut gekühlt sein.

FRISCHKÄSE

Ebenso wie Butter sollte Frischkäse stets auf Zimmertemperatur verarbeitet werden, hier reicht es jedoch, ihn 10–15 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank zu nehmen. Wenn nicht anders angegeben, sollte die Vollfettvariante verwendet werden.

MEHL

Steht Mehl in der Zutatenliste meiner Rezepte, ist Weizenmehl Type 405 gemeint. Es eignet sich besonders für etwas schwerere Teige wie Schokoladen-, Karotten- oder ölbasierte Teige. Bei feineren Teigen oder Biskuit wird zusätzlich zum Mehl noch Speisestärke hinzugefügt, die den Boden schön locker und luftig macht.

In manchen meiner Rezepte kommen auch Vollkornmehl, Dinkelmehl oder gemahlene Mandeln zum Einsatz, die dem Teig ein zusätzliches Geschmackselement verleihen. Meist können sie allerdings problemlos durch gewöhnliches Weizenmehl ersetzt werden.

ÖLE

In manchen Rezepten kommt anstelle von Butter Öl zum Einsatz, um die im Mehl enthaltenen Proteine zu binden. Das Ergebnis sind besonders saftige Böden. Zwar wird in meinen Rezepten immer Traubenkernöl verwendet, doch andere neutrale Pflanzenöle wie Maiskeimöl oder Distelöl sind ebenfalls geeignet. Das aromatische Olivenöl sollte

in den Rezepten jedoch nicht ausgetauscht werden, da andernfalls nicht der gewünschte Geschmack erzielt wird.

SALZ UND GEWÜRZE

Salz ist ein Geschmacksverstärker und daher auch in süßen Speisen eine wichtige Zutat. Geben Sie feines Salz (Stein- oder Meersalz) in den Teig und verwenden Sie Meersalzflocken zum Verzieren.

Wenn nicht anders angegeben, kommen Gewürze gemahlen in den Teig. Kaufen Sie möglichst ungemahlene Gewürze und mahlen Sie diese erst kurz vor der Verwendung, denn dann ist das Aroma am intensivsten. Fertig Gemahlene ist zwar lange haltbar, doch wenn es über Jahre geöffnet im Gewürzregal gestanden hat, ist jegliches Aroma verfliegen.

SCHOKOLADE

Hochwertige Schokolade ist beim Tortenbacken das A und O. Zartbitterschokolade und Milchschokolade in Form von Tropfen oder Tafeln habe ich immer vor Vorrat und bevorzuge die belgische Marke Callebaut.

Bei Überzügen oder Glasuren empfehle ich für einen besonders schokoladigen Geschmack ungesüßtes, alkalisiertes Kakaopulver, in dem die natürliche Säure des Kakaos neutralisiert wurde. Wenn nicht anders angegeben, wird in meinen Rezepten für Schokoladenböden allerdings natürliches, nicht alkalisiertes, ungesüßtes Kakaopulver verwendet.

Auch bei weißer Schokolade sollte man nach einem Qualitätsprodukt greifen, insbesondere bei einer Ganache, wie meiner Mango-Ganache oder Matcha-Ganache (siehe S. 166 und 93).

SÜSSUNGSMITTEL

Neben Zucker gibt es noch diverse andere Süßungsmittel, die in meinen Rezepten zur Anwendung kommen, wie Zuckerrübensirup, Honig, heller Sirup, Ahornsirup und brauner Reissirup. Sie bereichern eine Torte nicht nur um die gewünschte Süße, sondern zusätzlich um ein ganz besonderes Aroma.

ZUCKER

Gewöhnlicher weißer Haushaltszucker kommt in meinen Rezepten am häufigsten zum Einsatz. Überzüge werden oft mit Puderzucker hergestellt, der vor der Verwendung immer gesiebt werden sollte, um eventuelle Klümpchen zu entfernen. Auch braunen Zucker verwende ich sehr gern, zum Beispiel in Schokoladen-, Gewürz- und Buttermilchböden oder in Buttercremes. Muskovado-Zucker ist unraffiniertes Rohrzucker, der aufgrund seines hohen Feuchtigkeitsgehalts und dem intensiven, nussartigen Karamellaroma nur für bestimmte Rezepten geeignet ist.



UNENTBEHRLICHE UTENSILIEN

Neben der Backgrundausstattung, wie Backutensilien, Rührschüsseln und einem Backofen, gibt es einige Spezialgerätschaften, mit denen die Torten in meinem Buch leichter gelingen. Nicht alle sind absolut notwendig, doch sie ebnen Ihnen den Weg zum Ziel.

BACKFORMEN

Für die Tortenböden in diesem Buch benötigen Sie drei verschiedene runde Backformen mit jeweils 15, 20 und 25 cm Durchmesser und einer Höhe von 5 cm. Quadratische Formen mit derselben Seitenlänge haben einen größeren Volumeninhalt und sind daher als Ersatz für eine runde Form ungeeignet. Einige meiner Böden werden in einer rechteckigen Form mit 25 x 38 cm Seitenlänge gebacken. Auch eine Form mit 23 x 33 cm Seitenlänge ist ausreichend, doch dann verlängert sich die Backzeit. Der Rand einer rechteckigen Backform sollte mindestens 5 cm hoch sein, also deutlich höher als beispielsweise beim einem Standardbackblech.

BACKPAPIER

Es ist nicht nur als Backunterlage für Tortenböden geeignet, man kann darauf auch Zutaten trocknen oder Spritztüten daraus basteln.

BACKPINSEL

Mit einem Backpinsel aus Silikon oder mit natürlichen Borsten lassen sich Tortenböden mit Sirup oder Sauce bestreichen, um ihnen mehr Aroma oder noch mehr Feuchtigkeit zu verleihen.

DREHTELLER

Zum Dekorieren einer Torte ist ein Tortenteller mit drehbarem Fuß sehr praktisch. Mit seiner Hilfe wird es deutlich einfacher, den Tortenüberzug glatt zu streichen.

GELFARBE

Lebensmittelfarben in Gelform sind konzentrierter als die Flüssigvariante, man benötigt also viel weniger Farbe, um einen intensiven Farbton zu erzeugen. Besonders beim Einfärben von Teig oder Überzügen sollte man daher Gelfarben verwenden, um möglichst wenig zusätzliche Flüssigkeit zuzuführen.

HAUSHALTSWAAGE

Zum präzisen Abwiegen von Zutaten ist eine Waage, insbesondere mit Tara- oder Zuwiegefunktion, unerlässlich.

MEHLSIEB

Trockene Zutaten wie Mehl und Puderzucker müssen vor der Verwendung gesiebt werden. Ich verwende dafür meist ein feinmaschiges Sieb, doch ein Einhand-Mehlsieb ist ebenfalls eine lohnenswerte Anschaffung.

MESSBECHER

Ein Messbecher mit Milliliter- und Litermaßeinteilung ist wichtig, um Flüssigkeiten präzise abzumessen.

OFENTHERMOMETER

Damit lässt sich prüfen, ob der Backofen korrekt kalibriert wurde und die Temperatur richtig angezeigt wird. Zudem lässt sich testen, ob es im Ofen unterschiedlich heiße Zonen gibt oder wie viel Temperatur verlorengeht, wenn die Ofentür geöffnet wird. Beim Backen ist Wissen Macht, und mit diesem Wissen lässt sich die Temperatur oder die Backzeit leichter anpassen.

RÜHRMASCHINE

Fast alle Teige in diesem Buch werden in einer Rührmaschine hergestellt. Ein Handmixer



ist ebenfalls geeignet, doch dann müssen Rührzeiten oder Rührgeschwindigkeit gegebenenfalls angepasst werden. Zudem ist zum Beispiel die Herstellung von Baiser in einer Rührmaschine einfacher, da die Hände frei sind, um während des Rührens andere Zutaten hinzuzufügen.

SÄGEMESSER

Ein langes Sägemesser, also ein Messer mit Wellenschliff, ist sehr hilfreich, um Tortenböden in mehrere Schichten zu zerteilen. Ich nutze sie auch zum Hacken von großen Schokoladentafeln.

SCHNEEBESEN

Dieses vielseitige Utensil ist ideal zum Aufschlagen von Sahne, Eiern, zur Herstellung einer Tortenfüllung und für viele andere Rührtätigkeiten.

SIEBE

Zum Abseihen oder Passieren von aromatisiertem Sirup, Cremes oder Pürees benötigen Sie ein feinesmaschiges Metallsieb. Zum Sieben von trockenen Zutaten verwende ich gerne ein etwas gröberes feinesmaschiges Sieb.

SPARSCHÄLER

Dieses Werkzeug dient bei mir nicht nur zum Schälen von Karotten oder Ähnlichem, sondern auch zur Herstellung von Schokoladenlocken.

SPRITZBEUTEL

Sie sind in einer Kunststoff- und Textilvariante erhältlich, die beide ihre Vor- und Nachteile haben. Ich verwende kleine Wegwerfspritzbeutel aus Plastik für sehr klebrige oder feine Arbeiten, wie aufgespritzte Bordüren; Textilbeutel zum Füllen von Torten oder für aufwendige Buttercremeverzierungen. Aufgrund ihres recht großen Fassungsvermögens muss man sie bei der Arbeit nicht so oft auffüllen. Auf diese Weise lassen sich auch Lufteinschlüsse auf ein Minimum reduzieren.

TEIGSCHABER ODER TEIGKARTE

Zum Glätten von Überzügen und für knackig scharfe Buttercremekanten sind ein Teigschaber oder eine Teigkarte (auch Teigspachtel genannt) aus Edelstahl ein absolutes Muss. Manche Teigschaber sind auch mit einer gezahnten Seite (Tortenkamm) ausgestattet – wenn Sie also ein solches Werkzeug finden, schlagen sie gleich zwei Fliegen mit einer Klappe.

TEIGSPATEL

Der Teigspatel ist bei mir ständig im Gebrauch, denn mit ihm lassen sich die unterschiedlichsten Aufgaben erledigen: Teigschüssel auskratzen, Zutaten unter einen Teig heben und Rühren aller Art. Teigspatel mit hitzebeständigem Silikonauflauf sind auch bei der Zubereitung von heißen Zutaten im Topf perfekt.

TORTENKAMM

Mit einem Tortenkamm lassen sich Buttercremetorten mit verschiedenen grafischen Mustern verzieren. Sie bestehen aus Kunststoff oder Metall und sind in gut sortierten Haushaltswarengeschäften erhältlich.

TORTENRING

Ein Tortenring besteht meist aus Metall und ist beim Aufbau mancher Torten unentbehrlich. In einigen Rezepten verwende ich einen Tortenring (15 cm Durchmesser) auch zum Ausstechen von Tortenböden.

TORTENSCHEBEN

Tortenscheiben in unterschiedlichen Größen sind zum Aufbau einer mehrstöckigen Torte unerlässlich, denn sie geben ihr den erforderlichen Halt – auch für einen eventuellen Transport. Sie bestehen aus beschichteter Pappe oder aus Aluminium, können aber auch aus einem feuchtigkeitsbeständigen, lebensmittelgeeigneten Material selbst zugeschnitten werden.

TÜLLEN

Mit diesen kleinen Hilfsmitteln, die in vielen verschiedenen Größen und Formen erhältlich sind, kommen Ihre Torten ganz groß raus. Kleine Tüllen nutzt man meist, um Bordüren aufzuspritzen, während große zum Füllen von Torten oder zur Herstellung besonderer Buttercremeverzierungen dienen. In diesem Buch werden runde Tüllen, Sterntüllen und Rosentüllen in verschiedenen Größen verwendet.

WINKELPALETTE

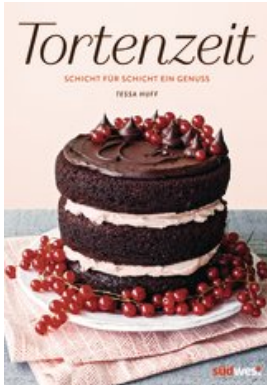
Die Winkelpalette ist in meinem Haushalt in verschiedenen Größen eingezogen. Mit der kleinen Palette lassen sich Tortenböden schön gleichmäßig mit Füllung bestreichen oder kleine Torten überziehen. Die mittelgroße Version ist perfekt zum Überziehen von größeren Torten. Und mit einer großen Winkelpalette kann man fertige Torten leicht von einem Drehteller oder einer Tortenscheibe heben, um sie auf einen Tortenteller zu setzen.

ZESTENREIBE

Um wirklich nur die farbige Haut von Zitrusfrüchten abzuhebeln und die bittere weiße Schale auszusparen, sind ein hochwertiger Zestenreißer oder eine Zestenreibe ideal. Ich persönlich schwöre auf die Microplane-Produkte und nutze sie für süße und herzhaft Zutat.

ZUCKERTHERMOMETER

Ein Zuckerthermometer ist beim Kochen von Zucker und Erhitzen von Eiermassen sehr wichtig. Ein geübtes Auge und Erfahrung sind bisweilen ausreichend, doch in manchen Rezepten ist die Verwendung eines Zuckerthermometers unerlässlich.



Tessa Huff

Tortenzeit

Schicht für Schicht ein Genuss

Gebundenes Buch, Pappband, 288 Seiten, 18,6x27,0

ISBN: 978-3-517-09539-4

Südwest

Erscheinungstermin: Oktober 2016

Schicht für Schicht ein Traum

Haben Sie genug von schlichten Kuchen und möchten neue cremige Höhen der Backkunst erklimmen? Dann ist „Tortenzeit“ genau das Richtige für Sie. Tessa Huff hat für alle, denen ein Kuchen nicht groß genug sein kann, 150 traumhafte Rezepte zusammengestellt: Dabei verwandelt sie nicht nur Klassiker wie die Schwarzwälder Kirschtorte in ganz neue Kreationen, sondern beeindruckt auch mit modernen Rezeptideen wie dem Schokoladen-Matcha-Kuchen oder der Kürbis-Vanille-Chai-Torte. Durch die anschaulichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Zubereitungstipps und -tricks sowie Dekorationstechniken, die jeden Konditor vor Neid erblassen lassen, können Sie – egal ob Backanfänger oder Tortenprofi – Schicht für Schicht Ihren Traumkuchen erschaffen – leckere Teige, Füllungen und Frostings inklusive.

 [Der Titel im Katalog](#)