

REZEPT

Team zuckersüss: «SOMMER AM STRAND»



Icecream/Glacé-Torte 1. Stock

1. Vanille-Eier-Bisquit
2. 1 Schicht Füllung Ananas-Mascarpone-Rahm Creme (gelb einfärben) + Ananasstücke
3. 1 Schicht Maracuja-Mango-Mascarpone-Rahm Creme (orange einfärben) + Mangostücke
4. 1 Schicht Himbeer-Mascarpone-Rahm Creme (rot einfärben) + gefrorene Himbeeren
5. Maracuja-Pfirsich Kompott für Bödeneinstreiche (grosszügig)
6. Himbeer-Maracuja Kompott für Bödeneinstreiche (grosszügig)
7. Buttercreme-Ganache (dreifache Menge!)
8. Deko: Buttercreme-Aussenhülle (Farbe türkis-mint), 3 Glace mit Holzstäbchen (Rakete, Twister und Magnum) modellieren aus Fondant und anstecken.
9. Schokoladen-Drip rundum.
10. Sand-Effekt durch Tortenboden-Brösmeli und Fondant-Meeresfiguren.

Waffel-Eisbecher mit Eiskugeln und mit Drip, 2. Stock

1. Vanille-Eier-Bisquit für Torte/Eisbecher 3D
2. Vanille-Eier-Bisquit für runde Eiskugeln
3. Runde Eiskugeln mit Buttercreme einhüllen und mit farbigem Fondant einkleiden.
4. Füllung des Eisbechers/Torte gleich wie oben oder mehr Buttercreme für Stabilität.
5. Kompott für Bödeneinstreiche, wie oben.
6. Buttercreme-Ganache
7. Mit Fondant einkleiden ALS WAFFELBECHER MIT SCHLITZ VORNE, BRAUN.
8. Deko: Eiskugeln mit Schoko-Drip und mit Streusel dekorieren. Oben Sahnehaube (Buttercreme und weisse Lebensmittelfarbe!) und rote Kirsche modellieren und Streusel.
9. Waffel-Cornet obendrauf.



Torte schichten, aufbauen und finalisieren. 10 Elemente zum Schichten:

Tortenboden

Ananas-Creme mit Ananasstücke (gelb)

Evtl. Schoko-Einstreiche

Wenig Zuckertränke

Tortenboden

Mango-Maracuja-Creme (orange einfärben)

Mango-Maracuja-Kompott-Einstreiche grosszügig

Wenig Zuckertränke

Tortenboden

Himbeer-Creme (rot einfärben)

Himbeer-Maracuja-Kompott-Einstreiche grosszügig

Wenig Zuckertränke

Tortenboden

Mit Ganache türkis-mint-weiss einstreichen, Drip, und Sand, etc.

12 Cupcakes mit Pralinenüberraschung

1. 12 Vanillemuffins im Gold-Förmchen
2. Aushöhlen und füllen mit Maracuja-Pralinérohling und Himbeer-Maracuja-Kompott reinspritzen.
3. Hellrosa Himbeer-Frischkäse-Topping
4. Deko: Cupcake mit Creme zuerst glatt einstreichen, Rosa Himbeercreme seitlich schön spritzen, Kleine Waffelcornets rauflegen, Mintfarbene Buttercreme als Cornet-Haube spritzen, mit Streusel abschliessen.

12 Fondant-Cookies

1. 12 Zitronenmailänderli
2. Palmen-Ausstecher
3. Glace-Ausstecher (am Spiess backen)
4. keine Eistreiche obendrauf!
5. Essbarer Leim! Grüner Fondant für Blätter, Braunes Esspulver für Stamm.
6. Glace: braunes Esspulver für Waffel, Farbige Fondants für Eiskugeln.

Final: Grosses Cakeboard mit weissem Fondant einkleiden, Mint Samtband rundum.

Rosa Tortenplatte/Etagier mit doppelstöckiger Torte. Cupcakes und Cookies drappieren und überall am Schluss mit Sand und Meerestiere, Muscheln dekorieren. Glace-Cookies in Rohrzucker-Sand einstecken.



1. Vanille-Eier-Bisquit

Zutaten

Vorgang

Backofen auf 180°C vorheizen.

Untere Torte:

6 Eier

170g Zucker

2 Prisen Salz

1 Bio Zitrone, nur abgeriebene Schale

3 TL Vanilleessenz

Mit Maschine (Schwingbesen) auf höchster Stufe schaumig und hell mixen/schlagen.

170g Mehl

Reinsieben und nach und nach von Hand mit Schwingbesen unterheben. Keine Luft rausnehmen.

In 2 runde Backformen (20cm) füllen und in der Mitte des Ofens ca. 30 min. backen. Stichprobe machen. Boden abkühlen lassen.



OBERE KLEINE TORTE (doppelstöckig):

Zutaten	Vorgang
4 Eier 140g Zucker 1 Prise Salz 1 Bio Zitrone, nur abgeriebene Schale 2 TL Vanilleessenz	Mit Maschine (Schwingbesen) auf höchster Stufe schaumig und hell mixen/schlagen.
140g Mehl	Reinsieben und nach und nach von Hand mit Schwingbesen unterheben. Keine Luft rausnehmen. In 2 runde Backformen (15cm) füllen und in der Mitte des Ofens ca. 25-30 min. backen. Stichprobe machen. Boden abkühlen lassen.

2. Füllungen Mascarpone-Rahm

- 1 Schicht Füllung Ananas-Mascarpone-Rahm Creme (gelb einfärben) + Ananasstücke
- 1 Schicht Maracuja-Mango-Mascarpone-Rahm Creme (orange einfärben) + Mangostücke
- 1 Schicht Himbeer-Mascarpone-Rahm Creme (rot einfärben) + gefrorene Himbeeren

Zutaten	Vorgang
1 kg Mascarpone 7.5 dl Vollrahm 50-60g Puderzucker (reinsieben) 5-6 Pack Sahnesteif (oder 25 TL Sanapart)	Alles zusammen zu einer festen/steifen Crémé schlagen. In 3 Teile, dann: Zusätzlicher Geschmack je nach Füllung, ca. 300g Fruchtputée. + jeweilige Lebensmittelfarbe. In die Crémé reingeben. Nach und nach abschmecken, von Hand unterheben mit Kelle oder Schwingbesen. Kühl stellen, falls nicht sofort verwendet wird.



3. **Maracuja-Pfirsich Kompott für Bödeneinstreiche (grosszügig)**
4. **Himbeer-Maracuja Kompott für Bödeneinstreiche (grosszügig)**

Gibt es so fertig zu kaufen. Jeweils abfüllen in Schüsselchen und kühl stellen für die Füllung und als Einstreiche der Tortenböden.

5. **Buttercreme-Ganache (dreifache Menge!)**

Zutaten	Vorgang
1.5 kg Butter (weich, Zimmertemperatur) 150 g Puderzucker 3 dl Vollrahm 600 g weisse Schokolade	Vollrahm aufkochen, dann Schokolade hinzugeben und schmelzen lassen. Diese Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Butter und Puderzucker schaumig schlagen/rühren bis Masse hell und fluffig ist. Dann die Rahm-Schokoladen Masse nach und nach zusammenfügen und weiterschlagen bis eine schöne Crémé entsteht. Runterkühlen auf Zimmertemperatur. Deko: Buttercreme-Aussenhülle (Farbe türkis-mint mit weiss), 3 Glace mit Holzstäbchen (Rakete, Twister und Magnum) modellieren aus Fondant und anstecken. Schokoladen-Drip aus Kuvertüre. Sand-Effekt durch Tortenboden-Brösmeli (Zerkleinern fein) und Fondant-Meeresfiguren.



WAFFEL-EISBECHER MIT EISKUGELN UND MIT DRIP (2. Stock)

1. Vanille-Eier-Bisquit für Torte/Eisbecher 3D
2. Vanille-Eier-Bisquit für kleine runde Eiskugeln:

Zutaten	Vorgang
	Backofen auf 180°C vorheizen.
4 Eier (250g) Zucker (1/2 von Eier) ca. 125g 1 Prise Salz 1 TL Vanillepaste und 2 TL Vanilleessenz	
	Mit Maschine (Schwingbesen) auf höchster Stufe schaumig und hell mixen/schlagen.
Mehl (1/2 von Eier) ca. 125g	
	Reinsieben und nach und nach von Hand mit Schwingbesen unterheben. Keine Luft rausnehmen.
	In Backform füllen und in der Mitte des Ofens ca. 30-35min. backen. Stichprobe machen. Boden abkühlen lassen.



12 CUPCAKES MIT PRALINENÜBERRASCHUNG

- 1. 12 Vanillemuffins im Gold-Förmchen // Für die Show mussten wir Zitronen-Muffins machen!! Hierfür weniger Vanille, dafür 1 Bio-Zitrone nur geriebene Schale.**

Zutaten	Vorgang
	Ofen auf 170 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
150g weiche Butter 150g Zucker 1 Pr. Salz 1 TL Vanilleextrakt 2 Eier (Raumtemperatur) 190g Mehl 1 TL Backpulver evtl. etwas Rahm/Milch wenn die Masse zu fest ist (Raumtemperatur)	Butter, Zucker, Salz und Vanille ca. 3 Min. sehr cremig rühren. Nach und nach die Eier einrühren. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und ebenfalls in den Teig rühren. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Rahm (oder Milch) zufügen. Nun die Muffinförmchen füllen und die Muffins ca. 25 Min. backen. Anschließend komplett abkühlen lassen, am besten auf einem Kuchengitter im Kühlschrank, dann lassen sie sich besser aushöhlen.
2. Aushöhlen und füllen mit Maracuja-Pralinérohling und dann Himbeer-Maracuja-Kompott in den Rohling spritzen.	
3. hellrosa Himbeer-Frischkäsecreme für Topping	

Zutaten	Vorgang
200 g Butter, weich 100g Puderzucker 300-350 g Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia) 100 g Himbeeren, gefrorene zuerst auftauen, dann zerdrücken und klein hacken.	→Butter und Puderzucker kurz verrühren, dann Frischkäse und Himbeeren darunter rühren, evtl. noch Früchtepüree.

12 FONDANT ZITRONEN-COOKIES

1. 12 Zitronenmailänderli

Zutaten	Vorgang
	Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze aufheizen.
250 g Butter, weich 220 g Zucker 1 Prise Salz 3 frische Eier 5 Bio-Zitronen, nur abgeriebene Schale (oder 5 Packungen Zitronenschale gekauft) 500 g Mehl	Butter in einer Schüssel kurz verrühren. Zucker und Salz darunterrühren. Eier nacheinander begeben und weiterrühren, bis die Masse Heller ist. Zitronenschale beifügen. Mehl dazusieben und zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken und mind. 2h kühl stellen. Teig auf wenig Mehl auswallen mit der gewünschten Dicke. Formen ausstechen und auf Backpapier belegte Bleche legen. Und nochmals ca. 5min kühl stellen. Glace-Cookies mit eine Schaschlik-Spiess backen (nur einige für Dekoration). Backen: ca. 10min, in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, abkühlen lassen und nach belieben dekorieren. Grüner Fondant für Blätter, Brauner Fondant für Stamm. Glace: brauner Fondant für Waffel, Farbiger Fondant für Eiskugeln.