REZEPT

Team bitterzart: «Schloss Vaduz»

1 Mandelbiskuit

Zutaten	***Vorgang***
50g geschälte, gemahlene Mandeln 3 Eier 4 EL heisses Wasser 100g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 100g Weizenmehl 1 gestrichener TL Backpulver Lebensmittelfarben in rot und blau	Zutaten für eine runde Form 18cm Durchmesser (wir benötigten für das ganze Schloss 7 Mal diese Masse (2x für runde 18er Form (1x in rot eingefärbt und 1x in blau eingefärbt), 4-fache Masse für 2x 25cm x 25cm Form (1x in rot eingefärbt und 1x in blau eingefärbt) und 1x eckige Form 18cm x11cm ohne Lebensmittelfarbe): Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eier mit heissem Wasser mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 1 Minute schaumig schlagen. Während dem Rühren Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und ca. 2 Minuten weiterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und dazu sieben und kurz unterrühren. Mandeln hinzufügen und kurz unterheben. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen und glattstreichen. Im unteren Drittel des Backofens für ca. 25-30 Minuten backen. Stäbchenprobe! Biskuit aus der Form lösen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Sobald der Biskuit erkaltet ist, die runden Formen 2 Mal in der Mitte quer durchschneiden. Die grossen eckigen

Formen 1 Mal in der Mitte quer durchschneiden und die kleine eckige Form 2 Mal in der Mitte quer durchschneiden.

Um das Schloss zu formen, die grossen eckigen Formen in der Mitte halbieren und zuunterst der rote und obendrauf der blaue Biskuit setzen. Die kleine eckige Form ebenfalls in der Mitte halbieren und als Turm auf den blauen Biskuit stapeln.

2 Amerikanische Buttercreme

Zutaten	*Vorgang*
600g weiche Butter 400g Puderzucker 4 EL Milch 4 Prisen Salz	Zutaten um die Schlosstorte einzustreichen, beim Füllen einen Rand zu machen, damit die Füllung nicht rausläuft und Gras auf die Servierplatte zu spritzen: Butter, Salz und Milch mit dem Mixer geschmeidig rühren, danach auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Butter heller geworden ist. Dann den Puderzucker esslöffelweise hinzufügen und weiterschlagen. Die Buttercrème kann sofort zum Einstreichen genutzt werden.

3 Rice Crispy Masse

Zutaten	*Vorgang*
50g Butter 200g Marshmallows 160g Rice Crispies	Die Marshmallows in eine eingefettete Schüssel geben, die Butter in Flocken darauf verteilen. Bei voller Wattzahl ca. 1 Minute in der Mikrowelle erwärmen. Mit einem eingefetteten Löffel umrühren und evtl. nochmals wiederholen (im 30 Sekunden-Takt). Sobald die Marshmallows ganz weich geworden sind, die Rice Crispies in 2-3 Portionen dazugeben und mit einem eingefetteten Teigspatel unterheben. Wenn die Masse nicht mehr heiss ist, kann sie auch mit den Händen vermischt und geformt werden. Nun können die Dächer für das Schloss geformt werden. Falls die Masse nicht mehr formbar ist, einfach für ein paar Sekunden in der Mikrowelle erwärmen. Sobald die Dächer geformt sind, Schokolade schmelzen und über die Dächer giessen. In den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade schneller hart wird.

4 Rhabarber-Erdbeer-Crème

Zutaten

1TL Agar Agar
ca. 200g gefrorene Erdbeeren
1-2 Rhabarber
80g Zucker
150ml Buttermilch
100g Vollrahm
200g Ricotta

Vorgang

Gefrorene Erdbeeren, Rhabarber, Zucker in einen kleinen Topf geben und ca. 8 Minuten kochen. Danach Agar Agar hinzugeben und 1-2 Minuten unter ständigem Rühren mitkochen.

Kurz abkühlen lassen, dann Buttermilch einrühren. Den Ricotta kurz verrühren und unter die Masse heben, bis es nicht mehr flockig ist. Vollrahm steif schlagen und darunterheben. Die Masse in den Kühlschrank. Sobald die Masse nicht mehr flüssig ist, kann sie zum Füllen der Torte benutzt werden.

5 Isomalt-Tanne

Zutaten	*Vorgang*
Isomalt Moosgummiform Tanne, Stütze für die Tanne Lebensmittelfarbe in grün und braun (wenig)	Isomalt (ca. 150g) in einem Topf langsam zum Schmelzen bringen. Die Masse bis ca. 170°C erhitzen. ACHTUNG: Bei über 180°C wird die Masse gelb. Nachdem die Temperatur erreicht wurde, Topf vom Herd ziehen und ein paar Minuten ruhen lassen, damit die Bläschen verschwinden. Danach den heissen Isomalt in die Form für die Stütze giessen und den Topf wieder auf die Herdplatte stellen. Die grüne Lebensmittelfarbe (sehr wenig) hinzufügen und gut verrühren. Dann den oberen Teil der Tanne ausgiessen. Nach ein paar Minuten ist die Masse hart. Den restlichen Isomalt in der Pfanne mit wenig brauner Farbe vermischen und den unteren Teil (Stamm) ausgiessen. Falls das Isomalt zähflüssig wird, einfach nochmals erhitzen, bis es wieder flüssig ist. Sobald die Tanne und die Stütze ausgehärtet sind, vorsichtig von der Form befreien und die Stütze mit ein bisschen flüssigem Isomalt bestreichen und an der Tanne befestigen.

6 Isomalt-Reh

Zutaten	*Vorgang*
Isomalt Lebensmittelfarbe in braun (wenig)	
	Isomalt (ca. 60g) in einem Topf langsam zum Schmelzen bringen. Bei ca. 80°C die Lebensmittelfarbe hinzufügen und gut verrühren. Die Masse bis ca. 170°C erhitzen. ACHTUNG: Bei über 180°C wird die Masse gelb. Nachdem die Temperatur erreicht wurde, Topf vom Herd ziehen und ein paar Minuten ruhen lassen, damit die Bläschen verschwinden. Danach den heissen Isomalt in die Form giessen. Falls das Isomalt zähflüssig wird, einfach nochmals erhitzen, bis es wieder flüssig ist. Sobald das Isomalt ausgehärtet ist, vorsichtig aus der Form lösen.

7 Felsenzucker für Moos

Zutaten	*Vorgang*
Royal Icing: 1 Eiweiss 200g Puderzucker Zitronensaft bei Bedarf	
	Das Eiweiss mit dem Puderzucker in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer ca. 5 Minuten mischen. Die Masse sollte eher eine flüssige Konsistenz haben, deshalb bei Bedarf Zitronensaft hinzufügen. Nicht mit dem Schwingbesen verrühren, da sonst zu viel Luft hinzugefügt wird.
Zutaten Zuckersirup: 300g Zucker 100ml Wasser grüne Lebensmittelfarbe	
	Den Zucker, das Wasser und die Lebensmittelfarbe in einem Topf auf ca. 142°C aufkochen. Sobald diese Temperatur erreicht wurde, ein TL der Masse in kaltes Wasser geben. Wenn es knackt, hat es die richtige Konsistenz. Topf vom Herd nehmen und 1 EL vom Royal Icing zur Masse hinzufügen und rasch mit einem Schwingbesen gut verrühren. Sofort in eine mit Alufolie ausgekleidete Schüssel kippen und erkalten lassen. Sobald die Masse kalt ist, kann sie zerbröckelt und als Sand genutzt werden.