



Tortenset zum Backen von mehrstöckigen Torten



Produktinformation und Rezepte

Artikelnummer: 389 226

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neues Tortenset besteht aus 3 Silikonformen, die Sie auch einzeln verwenden können. Zur platzsparenden Aufbewahrung sind die Silikonformen ineinander stapelbar.

Die Silikonformen sind extrem flexibel und haben eine Antihaftwirkung. Dadurch lassen sich die fertigen Tortenböden besonders leicht herauslösen – ein Einfetten der Formen ist in der Regel nicht notwendig.

Die Silikonformen sind lebensmittelecht, hitze- und kältebeständig, formstabil und auslaufsicher, auch ohne Blech verwendbar und spülmaschinengeeignet.

Damit Sie Ihr neues Tortenset gleich ausprobieren können, finden Sie in dieser Anleitung 2 Rezeptideen. Die Tortenböden können Sie nach Belieben auch mit anderen Cremefüllungen kombinieren. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit.

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Wichtige Hinweise

-  Die Silikonformen ist für einen Temperaturbereich von -30 °C bis +230 °C geeignet.
-  Die Silikonformen sind für den Gebrauch in Backofen, Mikrowelle und Gefriergerät geeignet. Zweckentfremden Sie sie nicht! Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Backofen- bzw. Mikrowellen-Herstellers.
-  Stellen Sie die Silikonformen nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-  Schneiden Sie in den Silikonformen keine Speisen und verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände darin. Die Silikonformen werden dadurch beschädigt.
-  Fassen Sie die heißen Silikonformen nur mit einem Backhandschuh o.Ä. an.
-  Die Silikonformen sind spülmaschinengeeignet. Sortieren Sie sie aber nicht direkt über den Heizstäben ein.
- Durch Fette kann es nach einiger Zeit zu dunklen Verfärbungen auf der Oberfläche der Silikonformen kommen. Diese sind weder gesundheitsschädlich noch beeinträchtigen sie die Qualität oder Funktion des Artikels.
- Durch das Material der Silikonformen kann sich die Backzeit um bis zu 20% verkürzen, wenn Sie Ihre vertrauten Rezepte verwenden. Beachten Sie auch die Herstellerangaben Ihres Backofens bezüglich Temperatur und Backzeit.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Silikonformen vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitze Gegenstände, um das Material nicht zu beschädigen.
 - ▷ Pinseln Sie das Innere der Silikonformen anschließend mit einem neutralen Speiseöl ein.
-

Gebrauch

- ▷ Spülen Sie die Silikonformen vor dem Befüllen immer mit kaltem Wasser aus.
- ▷ Fetten Sie das Innere der Silikonformen ggf. mit Butter oder einem neutralen Speiseöl ein.
Ein Einfetten ist nur notwendig ...
 - ... vor dem ersten Gebrauch,
 - ... nach der Reinigung in der Spülmaschine,
 - ... bei der Verarbeitung von fettfreien (z.B. Biskuitteig)
oder sehr schweren Teigen.
- ▷ Bevor Sie die Tortenböden aus den Silikonformen herauslösen, lassen Sie sie ca. 5 Minuten in den Formen auf einem Gitterrost abkühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen den Tortenböden und Silikonformen entsteht eine Luftschicht.
- ▷ Um die fertigen Tortenböden aus den Silikonformen herauszulösen, ziehen Sie den oberen Grifftrand etwas auseinander. Wenn sich die Böden nicht lösen wollen, fahren Sie ggf. einmal vorsichtig mit dem Rücken eines stumpfen Messers o.Ä. am Rand entlang.
- ▷ Stellen Sie die Silikonformen zum Befüllen ggf. auf das Gitterrost Ihres Backofens. Das erleichtert den Transport der befüllten Formen.
- ▷ Reinigen Sie die Silikonformen immer möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Lassen Sie die Silikonformen jedoch immer erst ausreichend abkühlen.

Mandeltorte mit Quarkcreme und Aprikosen

Zutaten (für 18 Stücke)

Für den Teig:

6 Eier (Gr. M)
1 Prise Salz
140 g Zucker
90 g zerlassene Butter
100 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
25 g Speisestärke

Für die Creme:

5 Blatt weiße Gelatine
200 g Magerquark
200 g Schmand
2 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
200 g Aprikosen aus der Dose
200 ml Sahne
100 g Aprikosenkonfitüre

Außerdem:

Butter zum Einfetten
ungiftige und ungespritzte Blüten
zum Verzieren (z. B. Gänseblümchen
und Bellis, Lavendel und Ringel-
blumen oder auch kleine Rosen)

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus ca. 25 Minuten Backzeit, 40 Minuten Auskühlzeit, 15 Minuten Zeit zum Vorkühlen und 4 Stunden Kühlzeit)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Silikonformen mit Butter einfetten.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers hinzugeben und so lange weiterschlagen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben und die Masse wieder ganz steif ist.

Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig quirlen. Die flüssige Butter hinzugeben. Gemahlene Mandeln, Mehl und Speisestärke darübersieben (noch

nicht gleich unterrühren!) und den Eischnee hinzugeben. Erst jetzt alles unterheben. Den Teig auf die 3 Silikonformen verteilen und im Ofen etwa 25 Minuten goldbraun backen. Die Silikonformen herausholen und ggf. mit dem Rücken eines stumpfen Messers vorsichtig am Rand entlang fahren, um die Tortenböden zu lösen. Die Böden auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Die benutzten Silikonformen reinigen, da sie später noch einmal benötigt werden.

Für die Creme die Gelatineblätter nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Magerquark, Schmand, 1 Päckchen Vanillezucker und Zucker verrühren. Die Aprikosen aus der Dose in einem Sieb abtropfen lassen (etwas Saft auffangen) und würfeln.

2 Esslöffel Aprikosensaft in einem Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und im warmen Saft auflösen. 1 Esslöffel Quarkmasse zur Gelatine rühren. Diese Mischung unter die restliche Quarkmasse rühren und dann etwa 15 Minuten kühl stellen. Die Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen und zur Hälfte unter die gelierende Quarkmasse rühren. Die andere Hälfte der geschlagenen Sahne ebenfalls kalt stellen.

Die ausgekühlten Tortenböden waagrecht halbieren. Jeweils den oberen Teil der Böden mit der Schnittfläche nach oben zurück in die gereinigten Silikonformen legen. Die Aprikosenkonfitüre mit 2 Esslöffeln Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Die kochend heiße Mischung auf den Böden verstreichen. Die Aprikosen darauf verteilen, dann die Quarkcreme darüberstreichen. Die restlichen Böden darauflegen und alle 3 Torten-Stockwerke mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Die einzelnen Torten-Stockwerke aus den Formen lösen: Dafür zuerst mit dem Rücken eines stumpfen Messers am Rand der Silikonform entlang fahren, dann stürzen und vorsichtig aus der Form drücken. Die Oberseite der einzelnen Torten-Stockwerke mit der restlichen Sahne dünn bestreichen und alle Stockwerke aufeinandersetzen. Mit den Blüten verzieren und genießen.

Mandeltorte mit Beeren-Frischkäse-Creme

Zutaten (für 18 Stücke)

Für den Teig:

6 Eier (Gr. M)
1 Prise Salz
140 g Zucker
90 g zerlassene Butter
100 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
25 g Speisestärke

Für die Creme:

300 g Waldbeeren (auch TK möglich)
7 Blatt weiße Gelatine
75 g Gelierzucker (2:1)
300 g Frischkäse
2 TL abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
2 EL Zitronensaft
80 g Zucker
250 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
200 g weiße Kuvertüre

Außerdem:

Butter zum Einfetten
frische Beeren zum Garnieren
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus ca. 25 Minuten Backzeit, 40 Minuten Auskühlzeit, 20 Minuten Abkühlzeit und 5 Stunden Kühlzeit)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Silikonformen mit Butter einfetten.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers hinzugeben und so lange weiterschlagen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben und die Masse wieder ganz steif ist.

Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig quirlen. Die flüssige Butter hinzugießen. Gemahlene Mandeln, Mehl und Speisestärke darübersieben (noch nicht gleich unterrühren!) und den Eischnee hinzugeben. Erst jetzt alles unterheben. Den Teig auf die 3 Silikonformen verteilen und im Ofen etwa 25 Minuten goldbraun backen. Die Silikonformen herausholen und ggf. mit dem Rücken eines stumpfen Messers vorsichtig am Rand entlang fahren, um die Tortenböden zu lösen. Die Böden auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Die benutzten Silikonformen reinigen, da sie später noch einmal benötigt werden.

Für die Creme die Waldbeeren waschen und trocken tupfen. Tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Die Gelatineblätter nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die Waldbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und 150 g abwiegen. Mit dem Gelierzucker in einen Topf geben, sprudelnd aufkochen, dann vom Herd ziehen und leicht abkühlen lassen. 1 Blatt Gelatine in dem warmen Püree auflösen, dann das Püree unter Rühren lauwarm abkühlen lassen, damit sich keine Haut bildet.

Den Frischkäse mit Zitronenschale und Zitronensaft sowie dem Zucker verquirlen. Die restliche Gelatine tropfnass in einen Topf geben und so lange unter Rühren erwärmen, bis sie flüssig ist. 1 Esslöffel Frischkäsemasse hineinrühren, dann diese Mischung unter die restliche Frischkäsemasse rühren. 200 ml Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Frischkäsemasse rühren.

Die ausgekühlten Tortenböden waagrecht halbieren. Jeweils den oberen Teil der Böden mit der Schnittfläche nach oben zurück in die gereinigten Silikonformen legen. Die Frischkäsecreme darauf verstreichen. Das Waldbeerenpüree in Klecksen darauf verteilen und mit einer Gabel leicht unterrühren. Die restlichen Böden darauflegen und alle 3 Torten-Stockwerke mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Die einzelnen Torten-Stockwerke aus den Formen lösen: Dafür zuerst mit dem Rücken eines stumpfen Messers am Rand der Silikonform entlang fahren, dann stürzen und vorsichtig aus der Form drücken.

Die weiße Kuvertüre hacken und mit der restlichen Sahne über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Guss über die einzelnen Torten-Stockwerke gießen und mit dem Messerrücken leicht auf der Oberfläche verstreichen. Die Torten-Stockwerke aufeinandersetzen und in den weichen Guss frische Beeren als Verzierung setzen. Abgedeckt noch 1 weitere Stunde kalt stellen, dann mit Puderzucker bestäubt servieren.

Rezepte:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2020 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Alle Rechte vorbehalten

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.de