



Profi-Tortenset zum Backen von mehrstöckigen Torten

 Produktinformation und Rezept

Artikelnummer: 605 966

Die Antihafbeschichtung

Die 3 unterschiedlich großen Backformen sind mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.

- ▷ Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie die Tortenböden nicht in den Backformen.
- ▷ Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Vor dem ersten Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie die Backformen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Backformen danach gleich ab, damit keine Flecken entstehen. Die Backformen sind **nicht spülmaschinengeeignet**.

Gebrauch

- ▷ Fetten Sie die Backformen vor dem Gebrauch gut ein (z.B. mit einem neutralen Speiseöl) und bestreuen Sie sie ggf. zusätzlich mit Mehl. Alternativ können Sie den Boden sowie die Ränder der Backformen auch mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. So lassen sich die fertigen Tortenböden später einfacher aus der Form stürzen.
- ▷ Fassen Sie die heißen Backformen nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.
- ▷ Bevor Sie die Tortenböden aus den Backformen stürzen, lassen Sie die Tortenböden in den Backformen abkühlen (mindestens 10 Minuten).

In dieser Zeit stabilisiert sich der gebackene Teig und zwischen den Tortenböden und Backformen entsteht eine Luftschicht.

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie die Backformen möglichst direkt nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** entfernen. Die Backformen sind **nicht spülmaschinengeeignet**.
- ▷ Trocknen Sie die Backformen gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Lagern Sie die Backformen trocken.

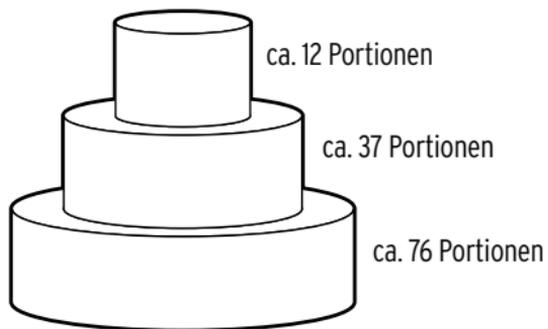


www.tchibo.de/anleitungen

Made exclusively for:

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

Rezept „Naked Cake“



Sie können die im Set enthaltenen Backformen einzeln verwenden oder beliebig miteinander kombinieren.

Je nach Kombination der „Stockwerke“ ergeben sich Torten von bis zu 125 Portionen Größe.

Dieses Rezept beschreibt die Zubereitung der Teige für jedes Stockwerk einzeln, damit Sie diese nach Ihren eigenen Wünschen kombinieren können.

Das Grundrezept ergibt einen 3-stöckigen „Naked Cake“ - diese Trend-Torte können Sie anschließend nach Lust und Laune verzieren. Tipps und Tricks dazu finden Sie unter „Variationen“.

Zutaten

Für die kleine Form:

2 Eier
125 g Zucker
100 ml Öl
100 ml Flüssigkeit
(je nach Geschmack z.B.
Milch, Fruchtsaft etc.)
150 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver

Für die mittlere Form:

6 Eier
375 g Zucker
300 ml Öl
300 ml Flüssigkeit
(je nach Geschmack z.B.
Milch, Fruchtsaft etc.)
450 g Mehl
1 1/2 Pck. Backpulver

Für die große Form:

10 Eier
625 g Zucker
500 ml Öl
500 ml Flüssigkeit
(je nach Geschmack z.B.
Milch, Fruchtsaft etc.)
750 g Mehl
2 1/2 Pck. Backpulver

Für die Vanille- Buttercreme:

5 Pck. Vanille-
puddingpulver
(oder Schokoladen-
puddingpulver)
400 g Zucker
2,5 l Milch
1250 g Butter

Außerdem:

Je nach Wunsch
Kakaopulver, flüssige
Schokolade, Schoko-
laden-Tröpfchen,
Beeren, Aroma,
Zitronenschale, Nüsse,
Marmelade etc.

3 Papp-Tortenunter-
lagen in den passenden
Größen und Holzstäbe
zur Stabilisation
(erhältlich im Fach-
handel)

Zubereitung

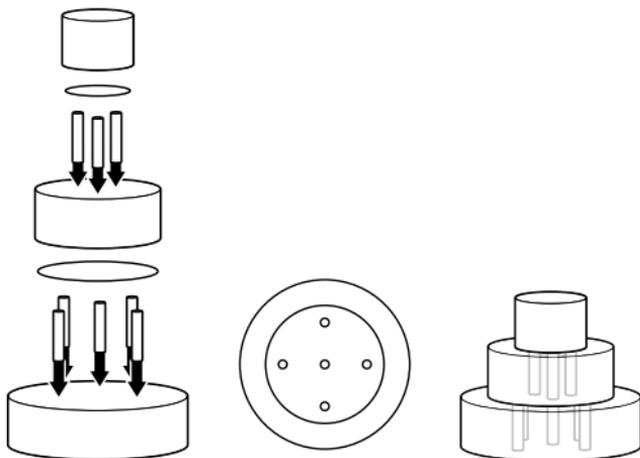
1. Den Backofen auf 200 °C Umluft (220 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Backformen sorgfältig einfetten (z.B. mit einem neutralen Speiseöl) und mit Mehl bestäuben oder alternativ mit Backpapier auslegen.
2. **Die Teige einzeln zubereiten:** Dafür die Eier und den Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 3 Minuten cremig aufschlagen. Das Öl und die Flüssigkeit abmessen und unter Rühren langsam dazugeben. Das Mehl und das Backpulver mischen und zügig unter die Masse rühren (**Achtung:** Nicht zu lange rühren, nur bis der Teig eine homogene Masse ist!).

Nun kann der Teig nach Wunsch verfeinert werden: Fügen Sie hierfür Kakaopulver, Beeren etc. hinzu, um den verschiedenen Stockwerken unterschiedliche Aromen zu geben.

3. Den Teig in die Backformen füllen. Den Backofen auf ca. 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) herunterschalten und die Tortenböden ca. 45 Min. (kleine Form), 55 Min. (mittlere Form) bzw. 65 Min. (große Form) backen. Falls der Teig zu dunkel wird, einfach mit Alufolie abdecken oder ggf. die Temperatur auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) reduzieren. Zum Schluss Stäbchenprobe machen, ob der Teig fertig gebacken ist. Die Tortenböden aus dem Backofen herausnehmen und etwas in der Backform abkühlen lassen. Dann aus den Backformen stürzen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Die Tortenböden bei Bedarf begradigen und jeweils in 3 gleichdicke Böden schneiden. Alternativ zum Schneiden der Tortenböden können Sie den Teig pro Stockwerk auch dritteln und nacheinander 3 einzelne Böden in der Backform backen.
4. **Für die Vanille-Buttercreme:** Aus dem Puddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Den Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen (nicht kalt stellen!). Den auf Zimmertemperatur abgekühlten Pudding mit den Schneebesen des Handrührgerätes durchrühren. Die Butter in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, anschließend den Pudding esslöffelweise unterrühren.

Torten-Stockwerke zusammensetzen

1. **Für die einzelnen Stockwerke** jeweils eine passende Papp-Unterlage nehmen und die erste Tortenboden-Schicht mit einem Klecks Buttercreme darauf befestigen. Mithilfe eines Spritzbeutels oder mit einem Esslöffel eine Schicht Buttercreme auf dem Tortenboden verteilen und dann die nächste Tortenboden-Schicht darauflegen. Wieder eine Schicht Buttercreme auftragen und die dritte Tortenboden-Schicht auflegen. Zum Schluss eine dünne Schicht Buttercreme rundherum mit einer Tortenpalette oder einem langen Messer verteilen, sodass die einzelnen Böden noch durchscheinen. Kühl stellen. Auf diese Weise alle 3 Stockwerke erstellen.
2. **Um die Torte zusammenzusetzen**, je Stockwerk 5 Holzstäbe auf die passende Länge zuschneiden und so in die Torte stecken, dass die Stäbe vom nächstkleineren darauf aufbauenden Stockwerk verdeckt sind. Nur so hält die Torte dem Gewicht der oberen Stockwerke stand und fällt beim Anschneiden nicht in sich zusammen.

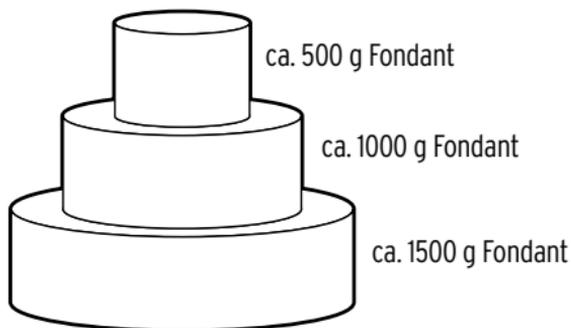


Variationen

Die Torte eignet sich wunderbar, um nach dem Backen mit Buttercreme, essbaren Blüten, Beeren o.Ä. verziert zu werden. Bereiten Sie dafür einfach die doppelte Menge Buttercreme zu und dekorieren Sie die Torte nach dem Zusammensetzen damit. Beeren und Blüten können nun einfach nach Wunsch platziert werden.

Tip: Wer mag, färbt die Buttercreme mit unterschiedlichen Lebensmittel-farben ein.

Wenn Sie die Torte lieber mit einer klassischen **Fondant-Schicht** überziehen möchten, orientieren Sie sich an folgender Mengentabelle:



1. Den Fondant für jedes Stockwerk **vor** dem Zusammensetzen der Torte zwischen 2 Lagen Backpapier rund ausrollen, eine Backpapier-Lage abziehen und den Fondant mittig auf dem jeweiligen Torten-Stockwerk platzieren.
2. Vorsichtig mit den Händen glätten, andrücken und die überschüssige Zuckermasse abschneiden. Danach die Torten-Stockwerke zusammensetzen wie beschrieben.