

Ein Geheimrezept von der Tortenfee

1. Eine Torte stellt sich vor

Die meisten Torten basieren auf Biskuit oder Mürbeteig; klassische Torten kombinieren meist einen dünnen Mürbeteigboden (zur Stabilisierung des Tortenbodens) mit Schichten aus Biskuit. Die Füllung besteht häufig aus Cremes auf Grundlage von Buttercreme, geschlagener Sahne, Sahnecreme oder Quark (z. B. Käsekuchen, Cassata), die je nach Rezept mit Zutaten wie Vanille, Kakao, Kaffee, gemahlenen Nüssen und frischen oder kandierten Früchten sowie Spirituosen aromatisiert sind. Auch Marzipan und Konfitüren finden als Füllung Verwendung.

Torten sind oft mit der Creme, die auch zur Füllung dient, mit Glasur oder Kuvertüre überzogen. Modernere Arten des Überzuges sind Rollfondant oder Schokoladenfondant. Zum Schluss werden die Torten oft mit Creme oder Schlagsahne aus dem Spritzbeutel dekoriert. Weitere Verzierungen können Blätter, Blüten und andere Motive aus geformter Zucker-, Marzipan- oder Schokoladenmasse sowie kleinen Früchten sein. Bei solch dekorierten Torten spricht man oft auch von Cake Design, da diese Kunst der Tortengestaltung aus Nordamerika oder Großbritannien kommt. Aufwendige Motivtorten werden zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten oder Geburtstagen auf Bestellung gefertigt. Einfacher sind Obsttorten, die meist aus einer einzelnen Teigschicht bestehen, mit frischen oder gedünsteten Früchten belegt und mit Tortenguss bedeckt werden. Eine in Deutschland beliebte Obsttorte ist die Erdbeertorte.

2. Rezept

- 200 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Msp. gemahlene Gewürznelken
- 1 gestr. TL gemahlener Zimt
- Ei (Größe M)
- Eiweiß (Größe M)
- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 100 g gemahlene Mandeln mit Schale

