







Lisa Ayecke (Hrsg.)

UNSERE BESTEN

Landfrauen
TORTEN

Mit Fotografien von
Tabea Kock

Bassermann



Lieblingstorten

Immer eine reizvolle Anlaufstelle für Sonntagsausflüge, Radtouren und Wanderungen sind unsere Hof- und Landcafés mit ihren gemütlichen Stuben, schattigen Kaffeegärten unter alten Linden, Buchen oder Kastanien und ihrem üppigen Tortenbuffet. Jede Bäckerin hat ihr persönliches Lieblingsrezept oder eines, das ihre Gäste ganz besonders schätzen. Aber eines ist allen gemeinsam: Die Tortenstücke sind von beeindruckender Größe!

Biskuitböden und Sahne, Joghurt, Quark oder Frischkäse bilden die Grundlage für die farbenfrohen Tortenrezepte, die wir für dieses Buch gesammelt haben. Und natürlich alle Obstsorten, die über das Jahr reifen. Einmal abgesehen von einigen exotischen Früchten sind das vor allem heimische Äpfel, Birnen, Kirschen und Beeren.

Hier noch ein kleiner Hinweis: Jeder Ofen hat seine Eigenheiten, daher können Backzeiten variieren. Ob ein Teig durchgebacken ist, prüfen Sie, indem Sie ein Holzstäbchen hineinstecken und wieder herausziehen. Haftet kein Teig daran, ist der Kuchen gar.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Blättern, Backen und Genießen!

Erdbeer-Sahne-Torte

Für den Biskuit:

8 Eier
300 g Zucker
300 g Mehl
2 EL ungesüßter Kakao

Für die Füllung:

800 ml Sahne
4 Päckchen Sahnesteif
500 g Erdbeeren

Für die Dekoration:

200 ml Sahne
8 Erdbeeren
gehackte Kürbiskerne
zum Bestreuen

Der Biskuit wird am Vortag zubereitet. Dafür den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eier und Zucker 5–10 Minuten schaumig schlagen, bis die Masse schwer vom Löffel tropft. Das Mehl locker unterheben, nicht mehr rühren. Den Teig halbieren. Unter die eine Hälfte den Kakao mischen. Für das Marmormuster den dunklen Teig vorsichtig unter den hellen ziehen.

Den Boden einer Springform (ø 28 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen. Herausnehmen und den Boden abkühlen lassen. Am nächsten Tag den Biskuit zweimal quer durchschneiden. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Erdbeeren putzen. 10 Stück pürieren und unter die Sahne rühren. Die übrigen vierteln.

Den ersten Boden mit einem Tortenring umlegen und die Hälfte der Erdbeeren daraufgeben. Ein Drittel der Sahne darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen und ebenso verfahren. Den letzten Boden auflegen, mit der verbliebenen Erdbeersahne bestreichen und die Torte für 1–2 Stunden kalt stellen. Den Tortenring abnehmen. Die Sahne für die Dekoration steif schlagen. Mit der Hälfte der Sahne den Rand der Torte bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 16 Tupfen ringsum setzen. Die Erdbeeren halbieren und die Sahnetupfen mit je einer Hälfte belegen. Die Mitte der Torte mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.



