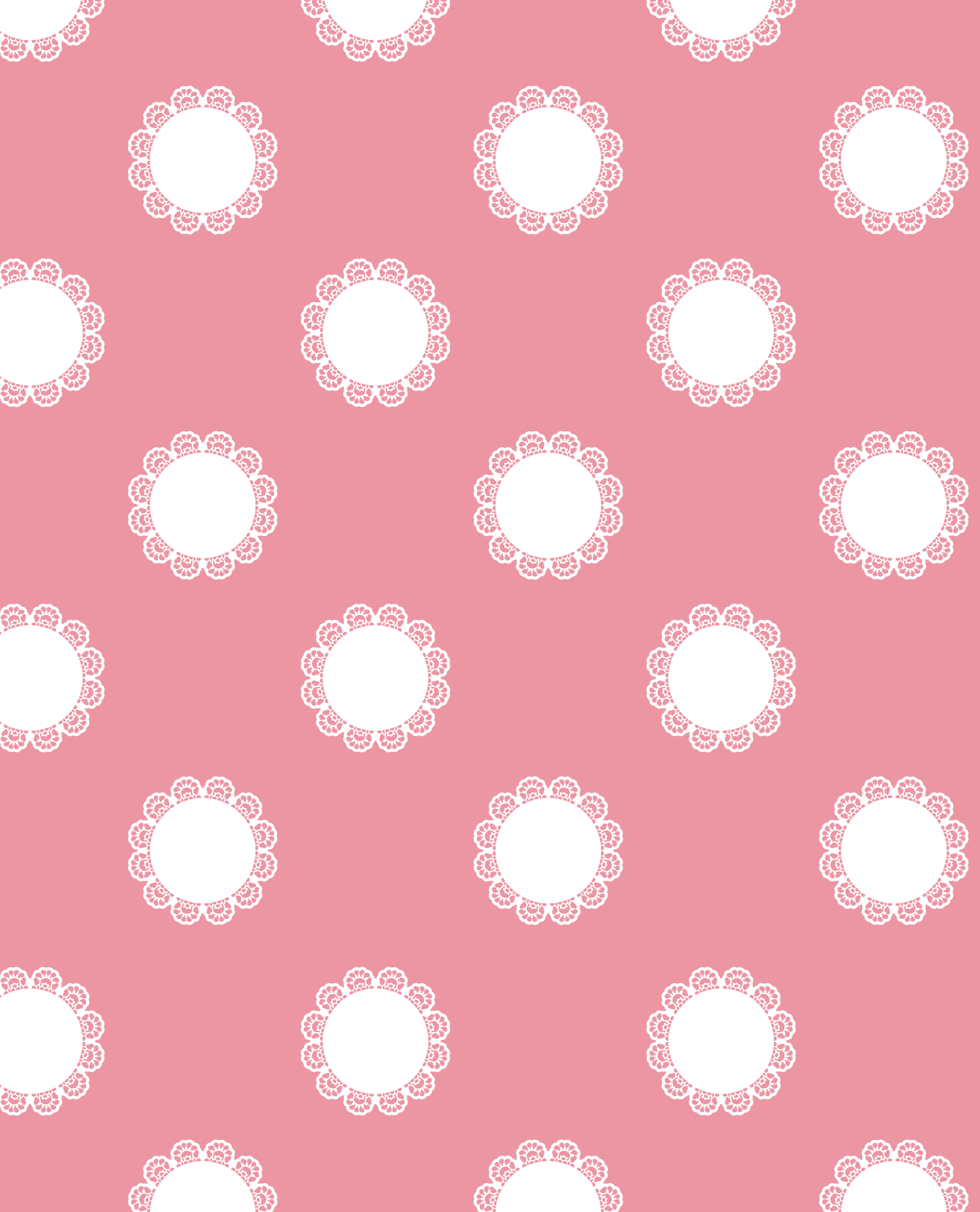
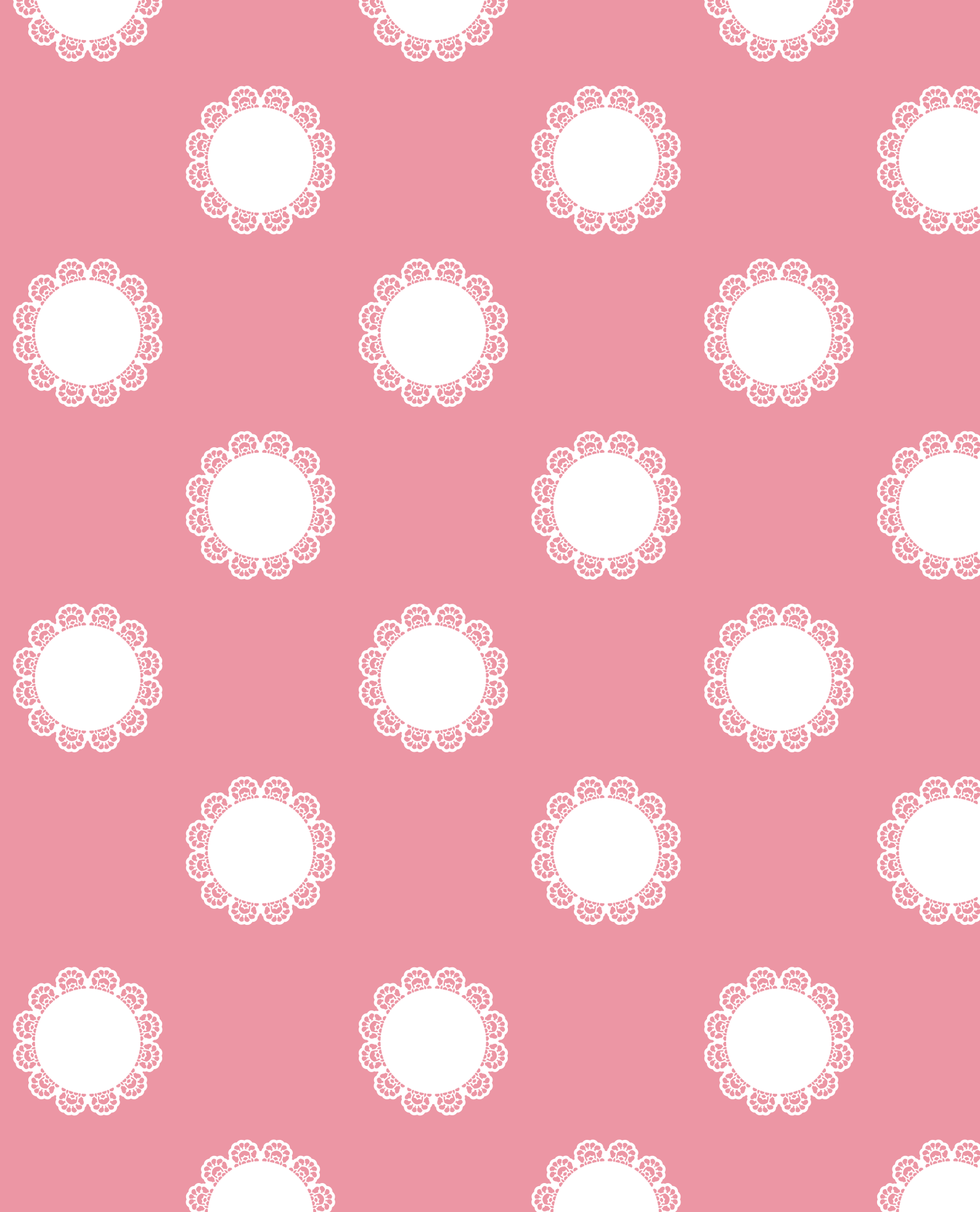




Minikleine Nasch- & Dessert-Törtchen

Luise Lilienthal

Fotos von Andreas Ketterer
und Evelyn Layher

Bassermann Inspiration

Augenschmaus und Genusserlebnis

Für mich macht so ein köstliches Minitörtchen einen gemütlichen Lese- oder Filmnachmittag einfach perfekt.

Ein großartiges Essen mit Freunden oder in der Familie findet seinen sinnlichen Abschluss, seinen krönenden Ausklang im Dessert. Der Anblick von kleinen Köstlichkeiten auf dem Teller lässt die Glückshormone noch einmal tanzen und ein Gefühl von wohliger Seligkeit aufkommen.

Die keinen Törtchen, im Dessertring zubereitet und mit Liebe und Kreativität verziert, können Sie aber nicht nur als süßen Höhepunkt eines wunderbaren Menüs servieren, sondern auch zum Kaffeeklatsch naschen oder auf einem Buffet präsentieren.

Was wie von Konditorhand aussieht, können auch Sie kreieren. Die Zutaten bekommen Sie in jedem Supermarkt, die Gerätschaften im Haushaltswarengeschäft. Viel mehr als Dessertringe, ein Kühlschrank und ein paar Tricks und Kniffe sind nicht nötig, um zauberhafte Minitörtchen zu machen. Lassen Sie sich inspirieren und scheuen Sie sich nicht, Ihrer Phantasie freien Lauf zu lassen.

Viel Spaß und Freunde wünscht Ihnen dabei

Luise Lilienthal

Inhalt

Vorwort 6
Die wichtigsten Küchengeräte 8
Leichter Biskuitboden – das ist wichtig 10
Vielseitiger Keksboden 10
Keine Angst vor Gelatine 11

Die Rezepte

Luftige Biskuittörtchen 12
Zarte Schlemmertörtchen auf Keksboden 26

Danksagung 102
Rezeptregister 104
Impressum 106

Die wichtigsten Küchengeräte

Kleine Törtchen lassen sich in den meisten Fällen schnell und unkompliziert zubereiten. Sie benötigen keine besonderen Küchengeräte, in den meisten Fällen noch nicht einmal einen Backofen. Dennoch gibt es einige kleine Helferlein, die Ihnen das Leben sehr viel leichter machen.

Mit der richtigen Ausstattung und etwas Übung werden die Minitörtchen nicht nur lecker, sondern auch immer hübscher.

Zur Grundausstattung jeder Törtchenbäckerei gehören eine digitale Küchenwaage und ein Messbecher. Zum Schlagen der Sahne benötigen Sie ein Handrührgerät, zum Glattrühren von Milchprodukten wie Mascarpone oder Quark wird Ihnen ein Schneebesen gute Dienste erweisen. Eine Rührschüssel und ein Teigschaber mit weicher Gummierung gehören auch zur guten Backausrüstung.

Beinahe alle Törtchen müssen eine gewisse Zeit kühl gestellt werden. Verwenden Sie als Unterlage eine plane Platte, damit Ihnen die noch nicht gelierte oder ausgehärtete Masse nicht seitlich unter dem Dessertring auslaufen kann.

Bei einigen Törtchen verwende ich einen Biskuitboden. Um den Teig zu backen, nutze ich eine kleine Springform mit einem Durchmesser von 20 Zentimetern. Bei einer großen Springform würde einiges an Biskuit übrig bleiben, was wirklich schade um die Zutaten wäre.

Dessertring und Stempel

Unerlässlich sind Dessertringe mit Stempel. Für die im Buch beschriebenen Rezepte verwende ich in den meisten Fällen Dessertringe mit einem Durchmesser von 6 Zentimetern. Manche Türmchen sehen viel hübscher in einer schlanken, höheren Form aus, deshalb kommen hier die 5-cm-Ringe zum Einsatz. Das Tiramisu-Törtchen hingegen lässt sich mit sieben Zentimetern optimal zubereiten.

Für den Anfang sollten Sie sich vier Dessertringe mit 6 cm Durchmesser kaufen, damit gelingen Ihnen alle hier aufgeführten Törtchen. Wenn Sie Ihre Leidenschaft für Minitörtchen entdeckt haben, können Sie ja Ihre Dessertring-Sammlung beliebig erweitern.

Das zweite wichtige Accessoire ist der Dessert-Stempel. Der kleine Stempel hilft Ihnen dabei, die Törtchen mit einer oberen Biskuitschicht unfallfrei vom Ring zu lösen. Vorsichtshalber sollten Sie jedoch das Törtchen mit einem Messer vom Ring lösen. Achten Sie darauf, dass das Messer eine schmale Klinge hat. Vorher mit heißem Wasser angewärmt, umfahren Sie mit dem warmen Messer die Innenseite des Rings, bevor Sie den Stempel leicht auf den Biskuit drücken und den Ring anheben.

Bei allen anderen Törtchen, besonders bei denjenigen mit einer weichen Oberfläche, umfahren Sie die Innenseite des Rings mit einem vorher angewärmten Messer und rütteln Sie vorsichtig, während Sie den Ring nach oben ziehen. Mit dem Stempel können Sie gegebenenfalls unterstützend drücken, es besteht aber immer die Gefahr, dass sich die Creme am Stempel festsaugt.

Mit dem Stempel drücken Sie das Törtchen von oben nach unten aus dem Ring, wenn es eine obere Teigschicht gibt. Ansonsten drücken Sie von unten nach oben. Oder Sie probieren die Messermethode (siehe links).

Eine andere gute Methode ist es, die Törtchen mit weicher Oberfläche mit dem Stempel von unten nach oben aus dem Ring zu schieben. Achten Sie aber darauf, dass Ihnen das Törtchen, sobald es oben angelangt ist, nicht vom Stempel rutscht.

Beide Techniken für Minis mit weicher Oberfläche funktionieren sehr gut. Probieren Sie aus, mit welcher Sie am besten zurechtkommen.

Leichter Biskuitboden – das ist wichtig

Biskuit ist eine kleine Diva und gelingt nur, wenn Sie die Punkte rechts berücksichtigen.

Biskuit ist besonders luftig und locker. Er lässt sich nach dem Backen gut ausstechen und eignet sich deshalb hervorragend für Minitörtchen.

- Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur besitzen. Holen Sie die Eier deshalb frühzeitig aus dem Kühlschrank.
- Sieben Sie Mehl und Speisestärke, bevor Sie die Mischung vorsichtig mit einem Kochlöffel oder einem Teigschaber unterheben.
- So überprüfen Sie, ob der Kuchen fertig ist: Fühlt sich der Biskuit auf leichten Fingerdruck elastisch an, ist er fertig.
- Lösen Sie den Biskuitboden aus der Springform und ziehen Sie ihn auf ein Kuchengitter. So vermeiden Sie, dass der Kuchen Wasser zieht.
- Stechen Sie die Kreise aus dem warmen Biskuit aus und lassen Sie sie erkalten, bevor Sie die Kreise halbieren.
- Die kleinen Biskuitkreise eignen sich hervorragend zum Einfrieren. So müssen Sie nicht für jedes Törtchen extra backen, sondern können das Fundament auf Vorrat halten.

Vielseitiger Keksboden

Der Bröselboden ist wunderbar – testen Sie aus, welche Kekse, Cerealien und Co. Ihnen am besten schmecken.

Sehr viel schneller und unkomplizierter lässt sich ein Boden aus Brösel zubereiteten. Sie können als Basis Kekse, Löffelbiskuit, Zwieback, Puffreis, Crunchies, Oreo und vieles mehr verwenden.

- Die Brösel lassen sich sehr leicht herstellen, indem Sie die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit den Händen, einem Nudelholz, einem Gummihammer oder einem Brett zerkleinern.
- Damit die Brösel einen stabilen Boden bilden, wird Butter beigesteuert. Die Butter wird dazu in einem kleinen Topf geschmolzen und mit den Bröseln vermischt. Sie können zusätzlich geraspelte Schokolade oder Kokosflocken dazu geben und die Brösel so nach Ihrem eigenen Geschmack verfeinern.
- Als nächstes werden die noch warmen Brösel auf die Dessertringe verteilt und mit einem Dessert-Stempel gut festgedrückt. Fertig ist der Bröselboden.

Keine Angst vor Gelatine

In den Rezepten dieses Buches wird zumeist Gelatine-Fix von Dr. Oetker verwendet, ein Beutel enthält 15 g und ist für eine Flüssigkeitsmenge von 250 ml ausgelegt. Gelatine-Fix ist sehr einfach zu handhaben. Eine Quellphase ist nicht notwendig, ob warme oder kalte Flüssigkeit spielt auch keine Rolle. Ein Beutel entspricht 2–3 Blatt Gelatine.

Außer Gelatine-Fix gibt es noch die klassische Blattgelatine und die gemahlene Gelatine. Ein Beutel gemahlene Gelatine entspricht 6 Blatt Gelatine. Bei gemahlener und Blattgelatine müssen Sie die Zubereitungsschritte sehr genau beachten. Sie unterscheiden sich, je nachdem, ob Sie kalte, warme oder heiße Speisen zubereiten. Wie Sie im jeweiligen Fall konkret vorgehen müssen, können Sie der Packungsangabe entnehmen.

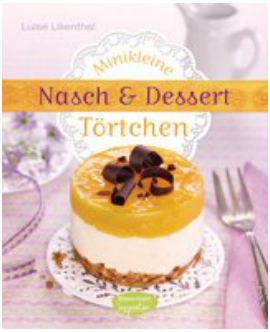
Gelatine besteht aus tierischem Eiweiß. Wer darauf verzichten möchte, kann zum Beispiel Agar-Agar verwenden, ein rein pflanzliches Produkt. Ein halber Teelöffel Agar-Agar entspricht ungefähr 4 Blatt Gelatine.

Es gibt die schnelle Gelatine ohne Quellphase auch von anderen Anbietern, zum Beispiel von Ruf. Achten Sie immer darauf, welche Menge in den Beuteln ist und welche Mengenverhältnisse der Hersteller aufführt.

Bröselboden herzustellen ist ganz einfach: Zerkleinern Sie die Kekse, geben Sie geschmolzene Butter dazu und drücken Sie die Masse fest in den Ring.

Luftige Biskuittörtchen

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Luise Lilienthal

Minikleine Nasch- und Desserttörtchen

Gebundenes Buch, Pappband, 112 Seiten, 21,0 x 26,0 cm
ISBN: 978-3-572-08148-6

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: Oktober 2013

Leckere Minitörtchen - perfekt zu jedem Anlass

Umwerfend lecker und mit Liebe gemacht: Diese klitzekleinen Torten sind perfekt zum Dessert, das schönste Geschenk für jeden Anlass und unschlagbar für bestes Naschen zwischendurch. Viel mehr als Dessertringe, ein Kühlschrank und ein paar Kniffe sind nicht nötig, um die kleinen Meisterwerke zu kreiern. Dieses Buch zeigt, wie es geht.

Der Titel im Katalog