

Schokoladige Ganache-Torte mit frischen Himbeeren (alternativ Erdbeeren)



Am Vortag:

Ganache Sahne herstellen: 1 l flüssige Sahne erhitzen und 100 g Vollmilchschokolade und 100 g Zartbitterschokolade hinzugeben und zusammen kurz aufkochen, dabei ständig umrühren. Die Masse über Nacht kaltstellen und am nächsten Tag diese Pralinenmasse steif schlagen.

Schokoladen-Biskuitboden:

4 Eier getrennt Eiweiß mit kaltem Wasser sehr steif schlagen
5 El Wasser

175 g Zucker
1 Vanillezucker unter ständigem Schlagen einrieseln lassen bis die Masse cremig und glänzend ist
Eigelbe verrühren und unterheben

100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver
30 g Kakao diese Zutaten mischen, auf die Masse geben und kurz untermengen bis der Teig glatt ist.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und sofort backen.
Bei 175 Grad Umluft ca. 20 bis 30 min.

Füllen der Torte:

Den Biskuitboden erkalten lassen und in sehr dünne Böden schneiden.

Auf jeden Boden dünn Himbeer- oder Erdbeerkonfitüre streichen sowie Pralinenmasse. In die Pralinenmasse frische Himbeeren legen. Ebenso mit allen verfügbaren Böden verfahren. Statt Himbeeren eignen sich hervorragend frische Erdbeeren. Auf dem letzten Boden Pralinenmasse glatt streichen und nach Belieben mit Pralinenmasse oder Schlagsahne und frischen Früchten sowie Minze und geriebener Schokolade verzieren.



Familie Pein, Almtweg 37, 25482 Appen
Mobil 0176 23433546
www.almthof.de



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Heidelbeer-Mohn-Schmand-Torte

Zutaten für den Rührteig:

115 g Mehl
140 g Blaumohn, ungemahlen
130 g Zucker
180 g Rapsöl
½ Pck. Backpulver
4 Eier
1 Prise Salz

Zubereitung des Rührteiges:

Alle Zutaten miteinander verrühren, den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform geben und bei 180° C Umluft 20 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen. Den Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umlegen.

Zubereitung der Füllung:

1 Pck. Vanillezucker
100 g Zucker
2 El. Zitronensaft
400 g Schmand
5 Blatt weiße Gelatine
500 ml Schlagsahne, geschlagen
2 Gläser Heidelbeeren (je 540 g Füllmenge)
4 Pck. Tortenguss, rot

Zubereitung des Rührteiges:

Vanillezucker, Zucker, Zitronensaft und Schmand miteinander verrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und kurz erhitzen.

Anschließend unter die Schmandmasse rühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die gesamte Masse auf den Mohnboden verstreichen und die Torte ca. 15-20 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Heidelbeeren abtropfen lassen und den Saft auffangen. Heidelbeeren auf der angefrorenen Schmandmasse verteilen. Den Heidelbeersaft mit Tortenguss erhitzen und über die Heidelbeeren gießen. Torte eine Nacht kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Sahnetüffs, Heidelbeeren und Blüten nach Belieben dekorieren.



Baiser- Stachelbeertorte

Zutaten:

4-5 Eigelb

100 g Zucker

1 Vanillinzucker

>>> schaumig schlagen

100 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

>>> dazugeben

Das Eiweiß steif schlagen, die Hälfte vom Eiweiß zum Teig geben.

Die andere Hälfte vom Eiweiß mit 100 g Zucker verrühren.

Oben auf dem Teig verteilen.

Mit Mandeln bestreuen.

160°C, 30 Minuten, bei Unter- und Oberhitze backen.

1 Glas Stachelbeeren (mit Vanillinpulver andicken)

½ Liter Sahne als Füllung dazugeben.



Britta Willhöft, Hauptstraße 1,
22946 Brunsbek/Langeloh
Mobil 0162 8371191, www.brittasdiele.de



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

www.lksh.de/bauernhofcafes/

Deutsch-Nienhofer Käsekuchen Kees un Kars

Mürbeteig:

250 g Mehl
200 g Butter
130 g Zucker
1 Prise Salz

Füllung:

geriebene Zitronenschale (Bio)
500 g Quark
75 g Mehl
4 Eier
130 g Zucker
2 TL Vanillezucker
Becher Sahne
150 g geschmolzene Butter
350 g Kirschen
2 Löffel Speisestärke und Zucker

Mürbeteig ruhen lassen, ausrollen, Füllung mischen und verrühren, Kirschen mit Speisestärke und Zucker kurz aufkochen, auf Teigboden verteilen und Füllung dazugeben und ca. 1h im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen.



Bauernhofcafés 2022/2023



Gutsverwaltung Deutsch-Nienhof
24259 Westensee, Tel. 04305 728
www.deutsch-nienhof.de



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

www.lksh.de/bauernhofcafes/