

Sanddorn-Quark-Torte

Boden: 4 Eier, 4 EL kaltes Wasser, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Das Eigelb mit dem Wasser, 125 g Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eiweißmasse unterheben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und unterziehen.

Den Biskuitteig auf eine 28-er, mit Backpapier ausgelegte, Springform geben und bei 175 Grad etwa 25 Minuten im Backofen backen.

Den Boden einen Tag ruhen lassen, dann 2-mal durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring setzen.

Füllung: 1000 g Magerquark, 500 g Sahne, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Sanddornmark nach Geschmack, 1 große Dose Mandarinen

Die Sahne steif schlagen und anschließend mit den restlichen Zutaten ohne die Mandarinen verrühren. Ein Drittel der Masse auf dem Unterboden verteilen und mit den abgetropften Früchten belegen.

Den Zwischenboden aufsetzen und mit den 2. Drittel der Quark-Sahne-Masse bedecken.

Den Deckel aufsetzen und die Torte mit der restlichen Quarkcreme einstreichen

Dekoration: Sanddornsaft, 1 Päckchen Tortenguss, gezuckerte Hornveilchen, Sahnetupfen, Kiwi und Orangenspalten, Zitronenmelisseblättchen

Für den Spiegel Tortenguss nach Anleitung aus dem Sanddornsaft herstellen und die Torte überziehen.

Die Torte mit Sahnetupfen, gezuckerten Hornveilchen, Kiwi- und Orangenspalten und den Zitronenmelisseblättchen fertig dekorieren.

Viel Spaß und guten Appetit wünscht das Perdoeler Mühlenteam!



Fehmarnsche Nusstorte

Von Ute Maaß, Flora-Café Altjellingsdorf, Fehmarn, Tel. 0 43 71-87 92 14

6 Eiweiß	mit
200 g Zucker	und
1 Prise Salz	sehr steif schlagen
6 Eigelb	darunter heben.
100 g Walnusskerne	und
100 g Haselnusskerne	mahlen, mit
1 EL Kartoffelmehl	und
1 TL Backpulver	vermischen. Alles vorsichtig unter die steife Eimasse heben. Je eine Hälfte davon in eine Springform geben und bei 160 °C (Umluft) etwa 20 Minuten zu 2 Tortenböden abbacken, auskühlen lassen.
600 ml süße Sahne	steif schlagen und beide Böden damit füllen. Die Sahne mit
Zucker (nach Geschmack)	süßen.
200 g Marzipan	zu einer passenden Marzipandecke ausrollen und auf die gefüllten Böden legen. Verziert wird die Nusstorte mit Sahne und Nüssen.

Diese glutenfreie, fehmarnsche Nusstorte hat in der Familie Maaß in Altjellingsdorf Tradition und wird mit den hauseigenen Walnüssen hergestellt.

Haustorte



22885 Barsbüttel, Rähnwischredder 5

Tel. 040-67 08 14 58

www.bernekehof.de

Erdbeer-Trüffel-Torte

Mürbeteig:

150 g Mehl

Daraus einen hellen Mürbeteigboden auf einer Springform backen.

125 g Butter

Umluft 180 Grad ca. 10 Minuten.

75 g Zucker

1 Eiweiß

Biskuitteig:

6 Eier

Aus den Zutaten einen Biskuitteig herstellen. In eine Springform füllen und

150 g Zucker

bei 175 Grad ca. 35 - 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und ein Mal

200 g gem. Mandeln

durchschneiden.

1 EL Paniermehl

1 P. Backpulver

50 g Schokostreusel

Füllung:

5 Blatt rote Gelatine

Gelatine einweichen. 100g Erdbeeren zum Verzieren beiseite stellen,

400 g geputzte Erdbeeren

Rest pürieren. Weiße Kuvertüre schmelzen, Likör, Rum und Frischkäse

75 g Zucker

unterrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen danach mit dem Erd-

300 g weiße Kuvertüre

beerpüree unter die Frischkäsemasse heben. Auf Zimmertemperatur

75 ml Erdbeerlimes

abkühlen lassen. Butter cremig rühren und löffelweise unter die

45 ml Weißer Rum

Masse unterschlagen. Mürbeteig auf eine Tortenplatte legen

225 g Frischkäse

und mit der Marmelade bestreichen, danach den halben Biskuit

225 g weiche Butter

darauflegen. Tortenring umlegen und 1/3 Creme darauf streichen.

200 g Zartbitterkuvertüre

Zweiten Biskuit darauf und wieder 1/3 Creme darauf streichen.

2 EL Erdbeermarmelade

Letzte 1/3 zum Verzieren in die Spritztüte füllen und Tuffs aufspritzen. Mit Erdbeeren und Zartbitterkuvertüre nach Belieben verzieren. Gutes Gelingen!



Tel.: +49 (0) 4643.18 54 00

Fax.: +49 (0) 4643.18 54 027

info@janbecks.de

www.janbecks.de

Trümmertorte à la Janbeck*s (mit Pfirsichen)

4 Eier trennen, (Eiweiß kalt stellen)
das Eigelb mit
125 g Zucker schaumig schlagen.
125 g weiche Butter unterrühren.
150 g gesiebtes Mehl und
2 Päckchen Backpulver dazugeben.

Auf 2 gefettete Backformen verteilen.

Das Eiweiß steif schlagen und
150 g Zucker einrieseln lassen.
1 Tütchen (100 g) gehobelte Mandeln unterheben.
Masse auf die befüllten Backformen geben.
Bei ca. 170 Grad (Ober-und Unterhitze) etwa 35 - 40 Minuten backen.

Kuchen abkühlen lassen, einen Boden auf eine Tortenplatte geben, Tortenring herum legen und
mit etwa 500 g Sahne und 400 g Früchten füllen.
Anderen Boden oben drauf. Fertig!
Lässt sich nach gutem Durchkühlen gut mit einem Elektromesser schneiden.