

Torten und Tortengebäcke.

Allgemeines.

Sämtlichen Tortenrezepten liegt eine Springform von 24—26 cm Durchmesser zugrunde.

Die Tortenformen werden bei Knet-Teigen gar nicht und sonst nur am Boden leicht gefettet. Der Boden der Springform wird mit weißem Papier ausgelegt, der Teig darauf gegeben und glatt gestrichen; es ist auch darauf zu achten, daß Biskuitteige sofort gebacken werden, damit der Eierschnee nicht zergeht, und die Form beim Backen ganz waagrecht steht. **Den fertigen Boden löst man mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form und stürzt ihn am besten sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen auf einen mit Papier belegten Kuchenrost oder Backbrett, damit sich entstandene Wölbungen einziehen. Man zieht nun das Papier ab und verwendet den Boden der Torte als Oberfläche, die nach den gegebenen Vorschriften dann verziert wird.**

Sollte die erkaltete Torte noch gewölbt sein, so schneidet man die Wölbungen in dünnen Scheiben ab, bestreicht diese mit etwas Füllung und legt sie innerhalb der Torte auf. Zur Füllung der Torte muß dieselbe in 2 oder 3 Scheiben geteilt werden, dazu bedient man sich eines großen scharfen, flachen Messers. Man hält die Torte mit der linken Hand fest und schneidet mit der anderen Hand ringsherum ein, dreht die Torte ständig etwas mit der linken Hand und schneidet so lange, bis die Scheibe losgelöst ist. Wenn kein passendes Messer zur Verfügung steht, kann man auch einen Zwirnsfaden benutzen. Man schneidet die Torte in der gewünschten Höhe ringsherum ein Stückchen ein, legt den Faden in den Einschnitt, überkreuzt die beiden Enden und zieht sie durch den Tortenboden.

Bei fertig hergestellten Butterkremtorten benutzt man zum Aufschneiden ein in kaltes Wasser getauchtes Messer, damit der Kream beim Schneiden glatt bleibt.

Butterkrem.

Bei der Herstellung von Butterkrem ist gute, möglichst ungesalzene Butter der Margarine vorzuziehen, da der Kream sich mit Butter besser arbeiten läßt (er gerinnt nicht so leicht), außerdem im Geschmack gewinnt und ein glatteres Aussehen erzielt wird. **An heißen Tagen empfiehlt es sich, die Butter zu kühlen und den Kream am zweckmäßigsten in einem kühlen Raum herzustellen. Auch ist zu beachten, daß man stets frische Milch für die Puddingmasse verwendet.** Hellen Butterkrem kann man nach Wunsch mit etwas im Wasserbad aufgelöster Dr. Oetker roter Regina-Gelatine oder mit 1 bis 1½ Eßlöffel Kakaopulver (= 10—15 g) dunkel färben. Butterkrem, ohne

Fruchtsaftzusatz, kann man auch durch Hinzufügung von 1 Gläschchen Dr. Oetker Arrak- oder Rum-Aroma aromatisieren.

Ein geronnener Kream wird durch leichtes Überdampfhalten und kräftiges Schlagen oder nochmaliges Verarbeiten mit etwas zerlassener Butter oder verflüssigtem Kokosfett (etwa 50 g) wieder glatt.

Grundrezept für Butterkrem.

Zutaten: 175—200 g Butter, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver (Vanille-, Mandel-, Zitrone-, Rum-, Arrak-, Sahne-Geschmack oder Schokoladen- oder Gala-Puddingpulver), $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 g Zucker (für Schokoladen-Puddinge 150 g), 50 g Kokosfett nach Belieben.

Herstellung des Butterkreams: Man kocht zunächst den Pudding nach der Gebrauchsanweisung, nimmt jedoch die Anrührflüssigkeit von dem halben Liter Milch. Dabei ist zu beachten, daß frische Milch verwendet wird, da Milch vom Tage vorher oft nicht mehr einwandfrei ist, auch wenn dieses äußerlich nicht in Erscheinung tritt. Ein nicht einwandfreier Pudding kann das Mißlingen des Kreams verursachen. Während des Erhaltens wird der Pudding häufig umgerührt, damit er keine Haut bekommt und in seiner Beschaffenheit geschmeidig bleibt. Will man Kokosfett verwenden, so rührt man es in den heißen Pudding.

Die Butter wird mit einem Rührlöffel schaumig gerührt und der Pudding, der dieselbe Temperatur wie die Butter haben muß, löffelweise mit einer Schneerute darunter gerührt. Es wird jeweils vorsichtig solange gerührt, bis Butter und Puddingmasse gut miteinander gemischt sind. Erst dann wird der nächste Löffel Pudding hinzugefügt. Zu starkes und schnelles Rühren ist nicht gut und kann ein Gerinnen verursachen.

Da Mokka-Butterkrem leichter gerinnt als anderer Kream, ist es vorteilhaft, mit der Buttermenge nicht zu sparen und die Höchstmenge Butter, mindestens 200 g, zu nehmen.

Zuckerguß.

Zuckerguß ist zum Überzug von Torten und Kleingebäck gebrauchsfähig, wenn er ganz glatt verrührt und so dick ist, daß man Ringe mit demselben beschreiben kann, die nicht sofort wieder zerlaufen dürfen (man nimmt zu dem Zweck etwas Zuckerguß auf einen Teelöffel und läßt ihn kreisförmig in die Hauptmasse rinnen).

Einen glänzenden Zuckerguß erzielt man durch Anrühren des Puderzuckers mit Zitronensaft statt Wasser. Man kann auch zum Wasser einige Tropfen Essigessenz hinzufügen. Torten, die mit einem reinen Zucker- oder Rum-Guß überzogen werden sollen, bei denen man also keinen Zitronensaft

oder Essigessenz zum Guß verwenden kann, bestreicht man am besten erst ganz dünn mit etwas Marmelade, ehe man den Guß darüber gibt. Auf diese Weise erzielt man auch ein glänzendes Aussehen.

Einen glänzenden Schokoladenguß gewinnt man durch Hinzufügen von einem Teelöffel bis einem Eßlöffel aufgelöstem Kokosfett.

Verzierung der Torten.

Der Wunsch einer jeden Hausfrau ist es, die selbstangefertigten Gebäcke auch recht schön zu verzieren. Es ist dies leichter, als die meisten glauben. Man bedient sich dazu des Spritzbeutels mit Spritztülle oder einer Papiertüte.

Ersterer besteht aus einem spitzen Beutel aus festem, möglichst wasserdichten Stoff, dessen gesäumte Öffnungen oben etwa 35 cm, unten 5 cm Umfang haben. Die Höhe ist ungefähr 25 cm. In die untere Öffnung wird die Spritztülle eingeschoben, und zwar je nach Wunsch die glatte oder die Sterntülle. In der Regel ist die Sterntülle zu empfehlen, da die Verzierungen mit dieser wirkungsvoller werden.

Man füllt den Butterkrem in den Spritzbeutel, hält mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand oben fest zu und drückt mit dem Handteller nach Bedarf den Kream durch die Tülle, während Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Spitze des Beutels führen (siehe Bild Spritzbeutel-Haltung).

Wer keinen Spritzbeutel zur Verfügung hat, kann sich aus Pergamentpapier eine Tüte drehen, schneidet die Spitze ab und setzt in diesem Falle eine Tülle auf. Dabei muß man beim Spritzen die Tülle gut festhalten, damit sie nicht herunterfällt. Man kann auch ohne Tülle spritzen, wenn man die Spitze nach beiden Seiten abschrägt (siehe Bild).

Die einfachsten Verzierungen stellt man durch Spritzen von Sternchen her (siehe Abb. 1). Dazu hält man den Spritzbeutel ganz senkrecht zur Tortenoberfläche, gibt mit der rechten Hand einen kleinen Druck und zieht, sobald das Sternchen die gewünschte Größe hat, den Spritzbeutel in die Höhe. Man kann durch Spritzen von Sternchen, vielleicht in 2 Farben (weiß und schwarz oder weiß und rosa) ganze Torten verzieren (siehe Abb. A). Hier ist Sternchen an Sternchen gesetzt, wobei man durch Abstufung der Sternchengröße hübsche Wirkungen erzielt.

Sehr einfach ist auch das Spritzen von geraden und Wellenlinien. Die gerade Linie kann man zur Verzierung einzelner Tortenstücke verwenden (siehe Abb. B) oder auch für eine ganze Torte, indem man z. B. ein Gitter über die Torte spritzt und in die Zwischenräume noch je ein Sternchen oder Frucht- oder Geleestückchen setzt (siehe Abb. C). Je nachdem, ob man beim Spritzen einer Linie dieselbe mehr oder weniger auszieht, entsteht eine gerade oder gewellte Linie. Letztere eignet sich zur Randverzierung der Torte (siehe Abb. 2).

Dieselbe Linie in größerer Ausführung und auseinandergezogen gespritzt



Spritztüte, Spritzbeutel und Spritzfüllen



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 3a



Abb. 4



Abb. 4a



Abb. 5



Abb. 6



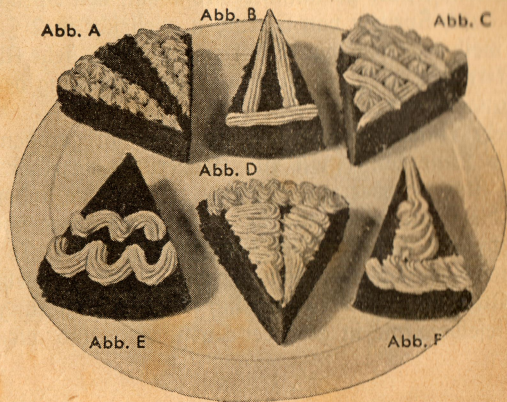
Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9



ergibt den Zickzack (siehe Abb. 3). Man kann die Wirkung der Zickzacklinie, die man meist als Randverzierung benutzt, erhöhen durch Spritzen von Sternchen an jeder Einien Spitze (siehe Abb. 3a) oder in die Ecken. Eine zusammengedrückte Zickzacklinie ergibt die sogenannte Raupe (siehe Abb. D).

Einfach ist auch das Spritzen der Bogen (siehe Abb. E). Das Bild zeigt, wie man damit eine Torte verschönern kann.

Die folgenden Verzierungen bedürfen einiger Gewandtheit beim Spritzen. Die verschiedenen Musterungen entstehen durch mehr oder weniger starken Druck der rechten Hand auf den Beutel und geschickte Führung desselben.

Ein beliebtes Randmuster ist die einfache und doppelte Gräte (siehe Abb. 4 und 4a). Für Mittelstücke eignet sich sehr der Tuff (Rosette). Diesen stellt man wie folgt her. Man beschreibt einen Kreis, den man von außen nach innen verengt, indem man die einzelnen Ringe ohne Absetzen des Spritzbeutels aufeinanderseht (siehe Abb. 5).

Aus der gebogenen Linie Abb. E lassen sich mit einiger Übung Brezeln (Arabesken) spritzen (siehe Abb. 6), die man beliebig aneinanderreihen kann, oder Schlingen, die schöne Ränder ergeben (siehe Abb. 7). Spritzt man die Schlingen sehr dicht, so erhält man den sogenannten Korkezieher; dieser eignet sich nicht nur als Rand, sondern auch sehr gut zur Verzierung einzelner Tortenstücke (siehe Abb. F). Man kann den Korkezieher nach außen oder innen drehen, es wird immer eine schöne Wirkung erzielt.

Wer das Korkeziehermuster gut spritzen kann, wird auch mit Leichtigkeit die Schnecken- und Rosenlinien zu Verzierungszwecken benutzen können, um so bei öfterem Herstellen von Torten etwas Abwechslung ins Aussehen der Torten zu bringen.

Beim Schneckenmuster legt man 2 kleine Ringe aufeinander, fährt mit einer gebogenen Linie fort und setzt wieder eine Schnecke an (siehe Abb. 8).

Bei der Herstellung der Rosenlinie beschreibt man, wie bei dem Tuff, Kreise, fängt aber in der Mitte an und legt die Ringe zwei- bis dreimal umeinander, nicht aufeinander, fährt mit einer Linie fort und bildet die nächste Rose, wie es die Abbildung 9 zeigt.

Bei allen Verzierungen ist es ratsam, sich erst die Musterung durch Angabe von Linien mit Hilfe eines großen Messers oder durch Punkte mit Hilfe einer Messerspitze oder eines zugespitzten Hölzchens auf der Tortenoberfläche, die man leicht mit Kream bestrichen hat anzugeben. Man hat dann beim Spritzen einen Anhalt und wird auch bei weniger Übung ein schönes symmetrisches Muster erzielen.

Man kann mit Hilfe dieser Musterangaben natürlich auch sehr schön Kleingebäck verzieren, bei dem die Verwendung von Butterkream in Frage kommt.

Obsttorten, die durch Spritzen mit Sahne verziert werden sollen, schneidet man zweckmäßig vor dem Bespritzen, da sonst die Verzierung beim Schneiden unansehnlich werden kann.

Es empfiehlt sich, das Spritzen vorher einmal auf einem Blech oder Teller zu üben. Man bereitet sich dafür einen Stärkebrei, indem man 3—4 Eßlöffel = 125 g Weizenmehl mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser anrührt, diese Masse in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, das man mit 50 g Kokosfett zum Kochen gebracht hat, einrührt und das Ganze gut durchkochen läßt. Dieser unter häufigem Umrühren erkaltete Brei hält sich mehrere Tage und kann immer wieder zur Übung gebraucht werden. — Auch Kartoffelbrei eignet sich gut zum Üben.

Haselnußtorte.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 125 g Haselnußkerne, 200 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{8}$ Liter Milch.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 2—3 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Vanillinzucker und Eier hinzu. Danach unterrührt man die geriebenen Haselnußkerne und abwechselnd mit der Milch das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl. Den Teig füllt man in eine gefettete Springform und backt den Kuchen 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Nach dem Backen stürzt man die Torte vorsichtig auf eine Platte und überzieht sie nach dem Auskühlen mit Rumguß.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und dem heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Krümeltorte.

Zutaten zum Teig: 200—250 g Butter, 200 g Zucker, 1—2 Eier, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“.

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{2}$ —1 kg Äpfel, Zucker nach Bedarf.

Zubereitung des Teiges: Mehl und „Bacfin“ werden gemischt und in eine Schüssel gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei und Gewürze werden hineingegeben und zu einem Brei verrührt. Man gibt die zerlassene, abgefühlte Butter hinzu und zerbröseln den Teig mit den Händen zu kleinen Krümeln. Die Hälfte davon füllt man in eine gefettete Springform, gibt darauf die geschälten, geraspelten Äpfel, die man mit Zucker und Rum-Aroma gemischt hat. Darüber streut man den Rest der Krümel.

Veränderung: Statt der Äpfel kann man auch anderes Obst, wie Pflaumen, Kirschen, Stachelbeeren usw. oder eingemachtes Obst, welches man vorher auf einem Sieb ablaufen läßt, nehmen.

Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Mailänder Apfelfuchen.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 1 Ei, 150—200 g Butter.

Zum Bestreuen: 25 g Semmelmehl.

Belag: 1 kg Quarz (Topfen), 200 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Ei, 40 g Dr. Oetker „Gustin“, 50 g Rosinen, $1\frac{1}{2}$ kg Äpfel, 100—125 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt.

Verzierung: 50 g Mandeln oder Nußkerne.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei und verrührt beides zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet.

Den Teig rollt man auf einem gefetteten Blech aus. Der abgelaufene, durch ein Sieb gestrichene Quarz wird mit Zucker, Backöl und Ei gut verrührt und mit „Gustin“ und Rosinen vermenget. Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und geraspelt oder fein gerieben und mit Zimt und Zucker abgeschmeckt. Der Teig wird mit dem Semmelmehl bestreut und die Quarz- und Apfelmasse mit einem Eßlöffel schachbrettartig daraufgesetzt. Zuletzt verteilt man die abgezogenen gehackten Mandeln oder Nußkerne darüber. Der Kuchen muß frisch gegessen werden.

Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zweifruchtort (siehe Abbildung 31).

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel (3 g) Dr. Oetker „Bacfin“, 65 g Zucker, 1 Ei, 65 g Butter oder Schmalz.

Zutaten zum Belag: 500—750 g Früchte, roh oder gedünstet, z. B. Erdbeeren und Aprikosen, Erdbeeren und Bananen, Kirschen und Pfirsiche, 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise mit Zucker (Pfirsich- oder Erdbeer-Geschmack), $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei und verrührt zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter (Schmalz) wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. $\frac{3}{4}$ des Teiges rollt man auf dem Boden einer Springform aus. Von dem Rest formt man eine Rolle, die man als Rand um den Boden legt. Man backt ihn 15—20 Minuten bei guter