

TEIGPALETTEN (AUCH TEIGSPACHTEL) UND WINKELPALETTEN

Sie benötigt man zum gleichmäßigen Verstreichen von Cremes. Es gibt sie in unterschiedlichen Größen und Formen, glatt und auch gezackt, um schöne Muster in Ganache oder Buttercreme zu zaubern. Es gibt ein paar Anhaltspunkte, wann welche Art von Palette zum Einsatz kommt. So ist beispielsweise ein Teigspachtel mit einer flachen, geraden Seite sehr gut für das Glätten von Tortenaußenseiten geeignet, während Cremeschichten auf den Tortenböden leichter mit Winkelpaletten aufzutragen sind. Letztlich kann aber jeder für sich selbst herausfinden, mit welchem Werkzeug er den entsprechenden Arbeitsschritt am besten bewerkstelligen kann. Es ist ein wenig wie Schreiben – jeder wählt seinen Lieblingsstift, den er auf seine ganz eigene Weise führt.



DREHBARE TORTENPLATTE

Tortendrehteller sind praktisch, sie erleichtern das Bestreichen der Tortenaußenseiten mit Creme, aber auch das Dekorieren. Sie sind kein Muss, aber ein Gewinn. Die Teigpalette wird einfach an der Torte angesetzt und dann der Teller sachte gedreht. Creme und Dekoration können so leicht und gleichmäßig aufgetragen und verteilt werden.

TORTENRING UND TORTENFOLIE

Um eine Torte zu bauen, benötigt man einen Tortenring, der Böden und Cremeschichten während der Kühlzeit zusammenhält. Er hält die Torte in Form, bis Füllung und Creme ausreichend gefestigt sind. Tortenringe gibt es in unterschiedlichen Höhen. Je größer also die Torte wird, je mehr Böden und Schichten eingebaut werden, desto höher sollte der Ring sein.

Um zu vermeiden, dass beim späteren Ablösen vom Tortenrand zu viel Creme daran hängen bleibt, kleidet man ihn vor dem Umspannen mit Torten (ring)folie aus, die es ebenfalls in verschiedenen Höhen im Back-Fachhandel zu kaufen gibt. Sie gehört, neben den Teigpaletten, zu meinen absoluten Favoriten unter den Backhelfern, da sie einfach immer einen perfekten Tortenrand produziert, der nicht mal zwingend mit weiterer Creme ummantelt werden muss, da er für sich schon schön ist und die unterschiedlichen Schichtungen zeigt. Tortenfolie eignet sich dementsprechend besonders gut für alle Naked-Cake-Torten.

Löst man den Tortenring nach der entsprechenden Kühlzeit, so ist die Torte noch immer von der stabilen Folie umkleidet. Diese wird dann vorsichtig rundum abgezogen, ohne dass Creme daran haften bleibt. Mit der Hand abgespült kann die Folie mehrfach verwendet werden.

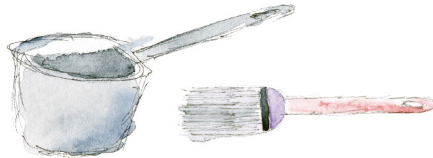


Tip

Beim Befüllen des Tortenrings darauf achten, die Creme gleichmäßig und bis zum Rand aufzutragen und den Boden darauf leicht anzudrücken. Nur so entsteht auch eine gleichmäßige Außenwand. Dies gilt aber nur für Cremes mit einer gewissen Festigkeit. Bei der Füllung mit Frucht oder Grütze sollte diese immer nur bis 2 cm vor dem Rand verteilt werden, um späteres Herunterlaufen am Tortenrand zu vermeiden.

KUCHENSCHNEIDER

Ein Kuchenschneider ist ein klassischer Tortenbodenteiler mit einem Schneidedraht zum gleichmäßigen Schneiden von Kuchen und Tortenböden aus Biskuit- oder Rührteig. Dank eines straff gespannten, höhenverstellbaren Drahts ist das mühelose Zerteilen in zwei oder mehrere Teile kein Problem. Alternativ kann auch ein Messer mit langer gezackter Klinge verwendet werden. Das Ergebnis mit einem Kuchenschneider wird meist aber feiner und gleichmäßiger. Die Anschaffung lohnt sich also in jedem Fall, wenn man häufig Torten backt.



WEITERE BACKAUSSTATTUNG

- KÜCHENWAAGE - zum Abwiegen der Zutaten
- MESSBECHER - für alle Flüssigkeiten
- KUCHENGITTER - zum Auskühlen der Kuchen
- METALLSCHÜSSEL - zum Schokoladeschmelzen
- REIBE - zum Abreiben von Zitronenschale
- TEIGROLLE - zum Ausrollen von Teigböden
- FEINSIEB - zum Sieben von Mehl und Puderzucker
- BACKPINSEL - zum Einfetten der Backformen
- BACKPAPIER - zum Auslegen der Form



WAS NOCH WICHTIG IST



BACKOFENEINSTELLUNG UND BACKZEIT

Die meisten Backrezepte in diesem Buch werden bei Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene gebacken. Diese Einstellung bietet sich für einzelne Kuchen an. Viele Kuchen bleiben bei Ober- und Unterhitze saftiger als bei Umluft.

Umluft hat dafür den Vorteil, dass auf mehreren Blechen gleichzeitig gebacken werden kann, da durch einen Ventilator die Hitze gleichmäßig im Backraum verteilt wird. Wer Teige, für die Ober- und Unterhitze angegeben ist, lieber mit Umluft backen möchte, reduziert einfach die Backofentemperatur um 20°. Die Backzeit verringert sich dabei um etwa 5 Min.

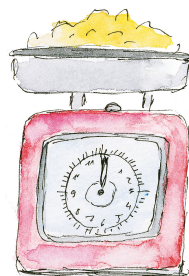
Bei Tortenböden tendiere ich dazu, diese einzeln bei Ober-/Unterhitze zu backen. Natürlich kostet das etwas mehr Zeit, die man allerdings meist gut für weitere Vorbereitungen nutzen kann. Alternativ kann man auch mehrere Böden bei Umluft backen oder man backt den gesamten Teig in einer Form bei Ober-/Unterhitze und schneidet den Kuchen später waagrecht in einzelne Böden. Kleiner Nachteil hier ist die deutlich längere Auskühlzeit, denn der Teig muss wirklich komplett kalt sein, bevor man ihn schneidet.

Die in den Rezepten angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Jeder Backofen backt etwas anders. Daher sollte man bei neuen Rezepten das Backwerk immer gut im Auge behalten und rechtzeitig, gute 10 Min. vor Ablauf der angegebenen Zeit, eine Garprobe machen. Dazu ein Holzstäbchen in die Mitte des Teigs stecken und wieder herausziehen. Wenn kein Teig mehr daran hängen bleibt, ist der Kuchen fertig.

SAHNE

Grundsätzlich gilt: Je höher der Fettanteil, desto besser lässt sich die Sahne aufschlagen. Die sogenannte Konditorsahne, auch Schlagsahne extra oder Schlagrahm genannt, enthält in der Regel mind. 33 % Fett und wird deshalb besonders schnell steif, ganz ohne Zugabe von Sahnfestiger oder Ähnlichem. Stellt man sie 15 Min. vorher ins Gefrierfach, gelingt das Aufschlagen zu einer luftigen Creme noch leichter. Sie ist in gut sortierten Supermärkten erhältlich.

Mit ihrer festen Konsistenz nach dem Aufschlagen eignet sie sich besonders gut zum Füllen von Torten. Ohne großen Aufwand zaubert man allein mit dieser Sahne oder in Kombination mit weiteren Zutaten gelingsicher stabile Torten.



MASSE, GEWICHTE UND UMRECHNUNGEN

Manche messen alles ganz genau mit einer Küchenwaage, andere arbeiten generell lieber mit Messbecher, Löffel und Co. Damit jeder nach seinen eigenen Vorlieben in der Backstube hantieren kann und auch nicht gleich vor ein unlösbares Problem gestellt ist, wenn die Digitalwaage plötzlich keine Zahlen mehr ausspuckt und – natürlich! – keine Batterien zur Hand sind, gibt es hier ein paar Umrechnungsmöglichkeiten zur Orientierung. Dies sind lediglich grobe Angaben, um ein Gefühl für die Mengen zu bekommen. Natürlich ist es immer auch abhängig davon, wie groß der jeweilige Esslöffel ist und wie hoch man die Zutaten daraufhäuft.

1 EL	ZUCKER	= 15 g
1 EL	HONIG	= 20 g
1 EL	PUDERZUCKER	= 10 g
1 EL	SPEISESTÄRKE	= 10 g
1 EL	BACKPULVER	= 8 g
1 EL	MEHL	= 10 g
1 EL	KAKAOPULVER	= 8 g
1 EL	GEMAHLENE NUSSKERNE	= 10 g
1 EL	FRISCHKÄSE	= 20 g
1 EL	JOGHURT	= 15 g
1 EL	MASCARPONE	= 20 g

Eine Umrechnung in Tassen ist eine beliebte Messmethode. Dabei geht man von einer normalen Kaffeetassengröße (Füllmenge: 150 ml) aus. Verwendet man eine Tasse zum Abmessen, sollte sie für alle Zutaten des Rezepts verwendet werden.