

# Trauben-Quark-Sahne-Torte



Gut gelungen!

Man muss ab und zu alte Verkrustungen aufbrechen. Und dabei Rammbock spielen. Damit sich neue Türen öffnen.

Als ich mit dem Backen anfang und die ersten Rezepte dazu in meinem Foodblog veröffentlichte, fing ich mit einfachem Rührkuchen an. Diesen kann ja in mannigfacher Weise abändern. Aber auf Dauer schmeckt ein Rührkuchen doch irgendwie immer gleich. Eben nach Rührteig.

Also stieg ich um auf Tartes und auch hier öffnete sich mir eine neue Tür. Tartes sind ebenfalls sehr variierbar. Man kann sie süß oder herzhaft zubereiten. Und es gibt sogar ganz ausgefallene Variationen, die sowohl süß als auch herzhaft sind. Aber auch hierbei hatte ich bald keine neue Ideen für Variationen mehr.

Und so entdeckte ich Torten, bei denen sich mir auch wieder

eine neue Tür öffnete. Und ich begann, mit neuen Produkten wie Speisestärke und Gelatine zu arbeiten, mit denen ich bisher noch nicht gearbeitet hatte. Oder bereitete meine erste Buttercreme zu. Auch dabei öffneten sich neue Türen.

Und wie es bei den ersten Schritten durch ein neu sich öffnende Tür immer so ist, kommt man am Anfang manchmal ins Straucheln und man stolpert, was bedeutet, dass nicht alles auf Anhieb gelingt. So gelangen mir die ersten Torten nicht auf Anhieb, entweder war die Buttercreme nicht gelungen oder die Füllmasse zu weich und nicht kompakt und fest, weil ich zu wenig Gelatine verwendet hatte.

Aber es ist sinnvoll und notwendig, ab und zu einmal alte Verkrustungen aufzubrechen. Ich frage mich jetzt natürlich, wohin mich mein Weg noch führt und welche neue Türen sich noch öffnen werden bei der Zubereitung von Backwerk, nach Rührkuchen, Tarte und Torte?

Hier eine neu kreierte Torte mit einem Biskuitboden, darüber einer Schicht Buttercreme, damit dieses Mal das Durchweichen des Biskuitbodens durch das darüberliegende Obst verhindert wird. Und dann eine Füllmasse aus Quark und Sahne, in die ich dieses Mal etwas mehr Blattgelatine hineingebe, als eigentlich notwendig. Damit bin ich auf der sicheren Seite und die Torte wird garantiert im Kühlschrank über Nacht sehr kompakt und fest.

Man kann mit einem Backlöffel oder einem anderen Spachtelgerät gut eine Füllmasse auf einer Torte verstreichen. Bei einer Buttercreme oder einer Obstmasse geht dies schon schwieriger. Ich bediene mich dabei immer gerne eines Stampfgeräts. Damit kann ich eine Buttercreme oder eine Obstmasse schön ebenmäßig auf der Torte leicht fest drücken. Da ich ja das Produkt nicht zerstampfen will, gehe ich dabei sehr vorsichtig vor. Aber es funktioniert sehr gut.

Also, mit einer Füllmasse aus Quark und Sahne und dann

Gelatine habe ich immer sehr viel Erfolg. So auch dieses Mal. Diese Füllmasse ist auf dieser Torte sehr gut fest geworden.

Der Biskuitboden ist beim Backen sehr schön aufgegangen.

Und die Buttercreme erfüllt dieses Mal voll ihre Funktion. Sie soll den Biskuitboden vor dem Durchweichen durch die darüber liegende Obstschicht schützen.

Alles in allem ist diese Torte wirklich sehr gut gelungen. Sie ist sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:1191]

---

## Buttercreme-Torte



## Verbesserungsfähig

Ich habe meine erste Buttercreme-Torte zubereitet und gebacken.

Ich habe zuerst einen Biskuitboden nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Beim ersten Mal kann nicht alles gelingen. Und der Teig ist nicht stark genug aufgegangen, um eine dreilagige Torte zuzubereiten. Also habe ich einfach das Rezept schnell abgewandelt und eine zweilagige Torte zubereitet.

Desweiteren habe ich die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereitet.

Für mehr Geschmack und Süße sorgt ein Glas Pflaumen-Marmelade.

Das Prinzip der Buttercreme ist ja sinnvoll und einleuchtend. Gebe ich Marmelade direkt auf einen Biskuitboden, ist er nach einigen Stunden von der Marmelade durchweicht, nicht mehr stabil und kann nicht mehr stückweise angeschnitten und die Tortenstücke serviert werden. Also muss etwas her, das das Durchweichen verhindert.

Und dies macht die Buttercreme, die zum einen auch schon eine leichte Süße mitbringt. Und zum anderen eben viel Butter enthält.

Die Buttercreme ist bei Zimmertemperatur streichbar und gut für den Biskuitboden anwendbar. Und im Kühlschrank bekommt die Torte dann eine gewisse Festigkeit durch die Butter und den Pudding, die ja beides die Buttercreme ausmachen.

Und die fette Butter verhindert damit ein Durchweichen des Biskuitbodens durch die Marmelade.



Trotzdem lecker

Natürlich ist mir bei der ersten Zubereitung einer Buttercreme-Torte auch ein Fehler unterlaufen. Wie sollte es auch anders sein. So erging es mir ja auch bei den ersten Zubereitungen, in denen ich Speisestärke oder Gelatine verwendet habe.

Nun, ich habe die erste Schicht der Buttercreme gut verstreichen können. Da ich jedoch die Buttercreme zuvor in einer Schüssel im Kühlschrank aufbewahrt hatte, war die restliche Buttercreme noch etwas hart, da sie noch keine Zimmertemperatur angenommen hatte. Anstelle einige Zeit zu warten, bis die Buttercreme tatsächlich gut streichfähig sei, entschied ich mich, sie in der Mikrowelle kurz zu erhitzen. Das war ein Fehler. Denn nach dem Erhitzen war die Buttercreme leider flüssig. Und ich bekam sie leider auch nicht mehr leicht fest und gut streichfähig, weder im Kühlschrank noch im Gefrierschrank. Also hatte die zweite Schicht der Buttercreme obenauf leider ein leicht flüssiges Aussehen, wurde im Kühlschrank nicht so kompakt und fest wie die erste Schicht

und sah optisch nicht so schön aus. Also, machen Sie diesen Fehler nicht. Buttercreme hat in der Mikrowelle nichts verloren.

Somit ist die erste Buttercreme-Torte zwar gelungen, aber sie ist verbesserungsfähig. Man lernt eben bei jeder Zubereitung etwas hinzu.

Ich bin kein Konditor. Aber die Torte ist schmeckt sehr gut. Ich habe mich heute den ganzen Tag schon darauf gefreut. Ich bin stolz auf das Ergebnis!

[amd-zlrecipe-recipe:1173]