

Spekulatüurstorte

Zutaten:

300 g Spekulatius
100 g Butter
1 Glas Sauerkirschen

2 P. roter Tortenguss
1 Becher Sahne
1 P. Sahnesteif

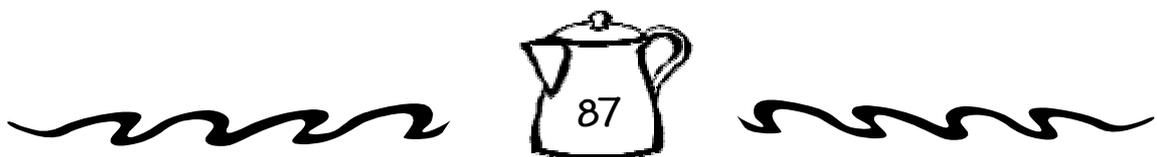
Die Kekse zerbröseln (12 für die Garnierung zurücklegen) und mit der geschmolzenen Butter mischen. Die Mischung in einer Tortenform (24 cm Durchmesser) glatt streichen und fest werden lassen.

Den Tortenguss mit dem Saft der Kirschen aufkochen und mit den Kirschen mischen. Die Masse auf den Tortenboden geben und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und auf den Kuchen glatt streichen. Zum Schluss die Torte mit Sahne und den restlichen Spekulatius garnieren.



Helga Rathjen



Waldmeistertorte

Für den Teig:

125 g Margarine

125 g Zucker

125 g Mehl

2 Eier

1 Teelöffel Backpulver

Aus den Zutaten einen Biskuitteig herstellen und backen.

Für die Füllung:

1/2 l Dickmilch

60 g Zucker

3 P. Vanillezucker

1 Zitrone

1/2 l Sahne

5 Schnapsgläser Waldmeistersirup

8 Blatt Gelatine,

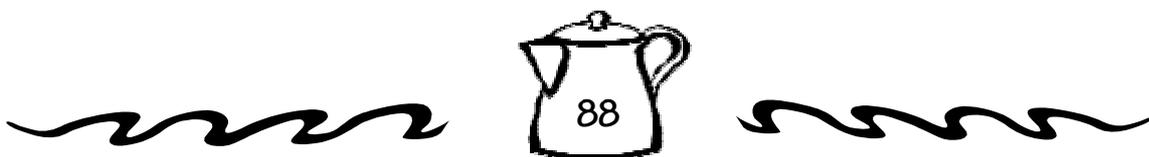
1/8 l Waldmeistersirup

1-2 P. Tortenguss

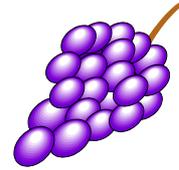
Dickmilch mit dem Zucker und dem Saft der Zitrone verrühren. Den Sirup unterrühren. Die Gelatine auflösen und unterrühren. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Um den Boden einen Tortenring legen. Die Creme einfüllen, glatt streichen und kühl stellen.

Den Tortenguss mit 1/8 l Waldmeistersirup, 1/4 l Wasser und 1 EL Zucker zubereiten. Etwas abkühlen lassen und die Torte damit überziehen.

Eva Behnken



Weintrauben-Torte



Zutaten:

150 g Löffelbiskuit

125 g Butter

300 g Joghurt

600 g Philadelphia Doppel-
rahm

300 g grüne Weintrauben

75 g Zucker

5 EL Marsala (italieni-
scher Dessertwein)

1 Eiweiß

1 P. Tortenguss klar

Zubereitung:

Löffelbiskuit in einen großen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen, Inhalt mit einem Nudelholz zerbröseln.

Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.

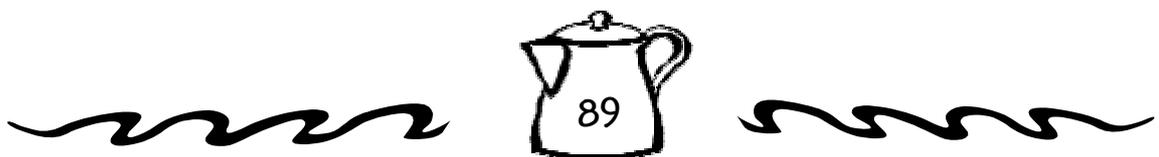
200 g Weintrauben halbieren, entkernen und mit 1 EL Marsala beträufeln. Frischkäse, Joghurt und 4 EL Marsala vermischen.

Tortenguss, Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen, unter die Käsecreme rühren. Ein Drittel der Käsecreme in die Springform füllen, halbierte Weintrauben darauf verteilen, anschließend die restliche Creme einfüllen.

Torte etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die übrigen Weintrauben in verschlagenem Eiweiß wenden und in Zucker wälzen. Die Torte vor dem Servieren damit garnieren.

Patricia Schütz-Ditzfeld



Zwergenstübchen Torte

Für den Teig:

4 Eier
150 g Puderzucker
100 g Mehl
1 P. Vanillepuddingpulver
½ TL Backpulver

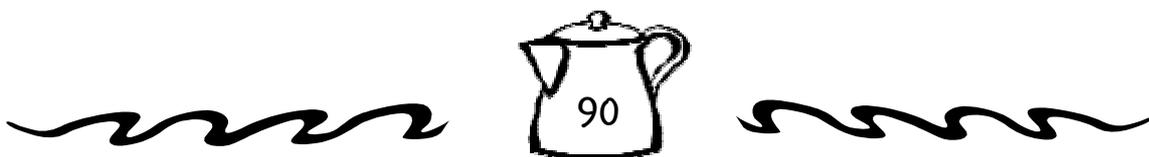
Für den Belag:

3 EL. Johannisbeergelee
5 Bananen
1 ½ P. Tortenguss klar
¾ l Orangensaft
3 B. süße Sahne
3 P. Vanillezucker
3 P. Sahnesteif

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Biskuit herstellen, ca. 12 Min. backen.

Die Bananen der Länge nach halbieren und auf den mit Johannisbeergelee bestrichenen Tortenboden legen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung mit Orangensaft zubereiten, leicht abgekühlt über die Bananen geben. Sahne, Vanillezucker sowie Sahnesteif schlagen und 2/3 davon gleichmäßig auf dem Tortenbelag verteilen. Die restliche Sahne als Dekoration anbringen.



Zwergenstübchen-Tipps zum Verzieren der Torte:

Für Kinder:

Kokosraspel oder Schokostreusel darüberstreuen oder mit Schoko-Plätzchen belegen.

Für Erwachsene:

Eierlikör über die Sahnedekoration geben.

Annette Gerken



Zitronenkuchen

4-5 Eier

schaumig rühren

250 g Zucker

250 g Mehl

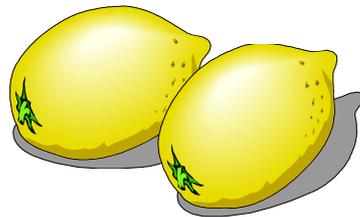
verrühren, sieben und unter die Eiermasse mengen.

2 TL Backpulver

250 g Margarine

schmelzen, abkühlen lassen, dann unter den Teig rühren.

Bei 200 °C ca. 15 Min. auf
2. Schiene von unten backen.



Belag:

150 g Puderzucker mit

Saft von 2 Zitronen glattrühren und auf den heißen
Kuchen streichen.

Familien Knoblauch / Steiner

