

MARTIN SCHÖNLEBEN

MINI-TÖRTCHEN

Verzaubern nicht nur Naschkatzen

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

MARTIN SCHÖNLEBEN

MINI-TÖRTCHEN

Verzaubern nicht nur Naschkatzen

KÜCHENRATGEBER



GU



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion

Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



KLEINER IST FEINER!

Und genau deshalb backe ich keine großen Torten, sondern Törtchen im Miniformat. Denn die sind immer eine Sünde wert. Außerdem wird es Zeit, dass wir Muffins und Cupcakes etwas entgegensetzen, nämlich sahnig-fruchtige kleine Törtchen.

Ich bin Konditor, habe aber bei den Rezepten großen Wert darauf gelegt, dass sie leicht nachzubacken und die Zutaten nicht zu exotisch sind. In meinen Backkursen holen mich meine Kursteilnehmerinnen immer wieder auf den Boden der Tatsachen zurück, wenn ich einmal doch zu abgehobene Zutaten verwende. Aber auch die besonders Ambitionierten

unter Ihnen kommen zum Zuge. Für Sie habe ich ausgefallenerer Rezepte kreiert.

Beim Austüfteln der Rezepte für meine Mini-Törtchen habe ich die Vorteile von Förmchen aus Silikon entdeckt. Gleichzeitig habe ich mit diesen Förmchen auch eine neue Art des Blindbackens entwickelt. Vor allem für die Sahnetörtchen sind sie bestens geeignet. Ich zeige Ihnen, wie Sie die kleinen Böden selber backen können. Sie schmecken und gelingen aber auch mit fertigen Böden vom Bäcker oder Konditor Ihres Vertrauens. Das Ausstechen, Schichten oder Füllen ist dann nur noch eine Kleinigkeit.

Viel Spaß beim Nachbacken wünscht Ihnen Ihr
Konditormeister

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Antje Lu', written in a cursive style.



MINI-TÖRTCHEN – ZART UND FEIN

Endlich gibt es eine Alternative zu Cupcakes & Co. – Törtchen mit superleckeren, sahnigen und fruchtigen Schichten auf fluffigem Biskuit oder butterzartem Mürbeteig.

Die Basis meiner Törtchen sind nur die allerbesten Zutaten, die ich bekommen kann. Eier und Milchprodukte müssen toppfrisch, Kuvertüre und Marzipanrohmasse von höchster Qualität sein. Und an Früchten kommen die aufs Törtchen, die in der jeweiligen Jahreszeit gerade Hochsaison haben. Für ein gutes Aroma werden nur natürliche Gewürze wie Vanilleschote und Zitronenschale verwendet. Künstliche Aromen bleiben außen vor.

Das Prinzip für meine Minis ist ganz einfach: Je nach Törtchenrezept einen hellen oder dunklen Biskuitboden backen und nach dem Abkühlen in der Größe der Förmchen kleine Böden ausstechen. Oder einen Mürbeteig am besten einen Tag vorher zubereiten und ruhen lassen. Den Teig am nächsten Tag ausrollen und je nach Rezept vorbacken und füllen. Für Sahnetörtchen die Creme oder den fruchtigen Spiegel bereits am Abend zuvor vorbereiten, in Silikonförmchen füllen und im Tiefkühlfach über Nacht, mindestens jedoch 3 Stunden, gefrieren lassen. Am nächsten Tag Creme und Fruchtspiegel aus den Förmchen drücken und im Kühlschrank in etwa 3 Stunden auftauen lassen. Kurz vor dem Servieren die Törtchen nach Rezept ausgarnieren und verzieren.

Gut zu wissen

Neben guten Zutaten brauchen Sie für die Minis passende Förmchen. Am besten gelingen sie in Förmchen aus Silikon. Die Törtchen müssen dann immer tiefgekühlt werden. Alle Rezepte sind für 12 Förmchen à 90 ml Inhalt oder Tarteletteförmchen mit 10 cm Ø berechnet. Größere Förmchen oder Förmchen aus einem anderen Material können Sie genauso gut verwenden, beachten Sie aber, dass dann eventuell die angegebene Stückzahl nicht mehr stimmt. Zum Füllen der Törtchen mit Creme haben sich zwei Methoden bewährt: Eine festere Creme mithilfe eines Spitzbeutels und einer Lochtülle auf den Törtchen verteilen. Ist die Sahnecreme eher flüssig, kommt der Rücken eines Esslöffels zum Verstreichen zum Einsatz.

Wenn es einmal besonders schnell gehen soll, füllen Sie die Sahnetörtchen einfach in Gläser oder schöne Becher und stellen diese bis zum Servieren in den Kühlschrank.



WELCHE FÖRMCHEN SIND DIE BESTEN?

Hier scheiden sich die Geister! Das einzig selig machende Förmchen gibt es nicht. Finden Sie selbst heraus, mit welchen Sie am besten zurechtkommen.

Silikonförmchen

Für Mini-Törtchen eignen sich am besten Silikonförmchen. Es gibt sie in unterschiedlichen Farben, Formen und Größen. Für die Rezepte in diesem Buch brauchen Sie mindestens 12 Silikonförmchen à 90 ml Inhalt oder Tarteletteförmchen mit 10 cm Ø.

Silikonförmchen sind universell einsetzbar, halten Hitze und Kälte aus. Sie werden nicht eingefettet und die fertigen Törtchen lassen sich leicht herauslösen. Steckt ein Törtchen dennoch fest, frieren Sie es ein, gefroren lässt sich die Silikonhülle problemlos entfernen.

Metallförmchen

Wer keine Silikonförmchen hat, kann Tarteletteförmchen aus Metall mit einem Durchmesser von 10 cm oder 12 cm verwenden. Im Handel sind sie sowohl unbeschichtet als auch beschichtet, mit gewelltem oder glattem Rand sowie mit herausnehmbarem Boden erhältlich. Förmchen aus Metall müssen vor dem Backen immer eingefettet werden. Auch die Sahnetörtchen können Sie in Metallförmchen setzen. Hierfür die Förmchen mit einem neutralen Öl (z. B. Sonnenblumenöl) leicht einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Dann lösen sich die Törtchen fast wie von selbst aus der Form.

Dessertringe

Wenn Sie statt Förmchen Dessertringe haben, können Sie die Törtchen auch damit schön in Form bringen. Dessertringe sind in unterschiedlichen Größen und aus Edelstahl erhältlich. Beachten Sie, dass vor allem bei Sahnetörtchen die Schichten andersherum eingesetzt werden müssen. Zuerst den Boden in den Ring geben, darauf kommt die Sahnecreme und obendrauf der Spiegel. Sie können mit den Dessertringen auch kleine Biskuitböden oder Mürbeteig ausstechen.

KLEINE HELLE BISKUITBÖDEN

2 Eier (100 g)

60 g Zucker

1 Prise Salz

1 Prise abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

40 g Mehl

20 g Speisestärke

Backpapier

1 Ausstecher (7 cm Ø)

Für ca. 12 ausgestochene Biskuitböden (à ca. 7 cm Ø)

15 Min. Zubereitung

8 Min. Backen

Pro Boden ca. 50 kcal, 2 g EW, 2 g F, 8 g KH