

CHRISTINA RICHON

Tortenglück



Zubehör für Tortenbäcker



1 | Handrührgerät

Knethaken und Quirle zum Wechseln sind ein absolutes Muss für Tortenbäcker. Sie kneten feste Teige und schlagen Rührteig, Biskuit, Eischnee und Sahne schaumig bzw. steif. Für Vielbäcker ist die Anschaffung einer Küchenmaschine mit Schlagbesen und Knethaken auf jeden Fall eine Überlegung wert.



2 | Messbecher

Mit feiner Einteilung dient er zur präzisen Dosierung von Flüssigkeiten.



3 | Schüsseln

Einige Schüsseln in unterschiedlichen Größen zum Abmessen und Rühren gehören zur Grundausstattung. In den großen können Sie den Teig rühren oder Schaummassen schlagen, in kleineren abgemessene Zutaten zwischenlagern. Schüsseln aus Metall sind sehr stabil und hitzebeständig, deshalb können sie gut ins heiße Wasserbad gestellt werden.



4 | Backformen

Die runden **Springformen** mit 18-28 cm Ø sowie die eckigen Varianten – von rechteckig bis quadratisch in den unterschiedlichsten Größen – haben einen separat aufsetzbaren, glatten, hohen Rand. Beim Tortenbacken kann dieser auch mal als Ersatz für einen Tortenring gute Dienste tun. Durch den seitlichen Verschluss des Randrings kann die Torte gut aus der Form gelöst werden. **Obstkuchenformen** eignen sich zum Backen von Biskuitböden. Sie sind mit 26-30 cm Ø erhältlich und haben einen gewellten Rand. Die Backform mit der im Rezept angegebenen Größe fehlt in Ihrem Sortiment? Eine Umrechnungstabelle finden Sie auf [≥](#).



5 | Digitale Küchenwaage

Sie macht das Abwiegen der Zutaten zum Kinderspiel. Genaues Abmessen ist fürs Gelingen von Backwerken besonders wichtig. Am besten ein Modell mit einer Zumessfunktion wählen.



6 | Schneebesen

Ein stabiles Exemplar darf nicht fehlen, um Mehl, gemahlene Nüsse, Kokosflocken oder Schokoraschel unter schaumige Massen zu heben.



7 | Teigspatel

Mit seiner Hilfe ist das Unterheben von Eischnee oder Mehl unter die Teigmasse überhaupt kein Problem. Außerdem holt er auch noch den letzten Teigrest aus der Schüssel.



8 | Küchensieb

Mit ihm werden Mehl, Stärke, Kakao oder Puderzucker gleichmäßig und ganz fein in die Rührschüssel gesiebt. Der Teig wird lockerer, wenn Sie das Mehl durchsieben.



9 | Backpinsel

Mit seinen Natur-, Silikon- oder Kunsthaarborsten übernimmt er die Malerarbeiten in der Backstube: Das Tränken von Biskuitböden, das Glasieren von Torten mit Konfitüre oder Schokolade und das Einfetten der Backformen gelingen mit ihm am besten.



Tortenbacken Schritt für Schritt

1 | Backformen vorbereiten

Bei **Springformen** verhindert ein Bogen Backpapier das Festkleben von Mürbeteig, Biskuit und Rührteig. Dazu legen Sie das Papier reichlich überlappend auf den Formboden und klemmen es mit dem aufgesetzten Rand ein. Überstehendes Papier abschneiden. Aus einer **Obstkuchenform** löst sich der gebackene Boden am besten, wenn Sie diese mit weicher Butter ausstreichen und dünn mit Mehl austreuen. Nun vor dem Einfüllen des Teigs die Form noch kurz umdrehen, damit das überschüssige Mehl herausfällt.

2 | Teig einfüllen

Schaumige **Biskuitteige** sollten sofort gebacken werden, sonst verliert der Teig seine Luftigkeit. Nach dem Einfüllen des Teigs in die vorbereitete Form die Oberfläche mit einem Teigspatel glatt streichen und den Teig sofort backen.

Mürbeteige können in einer geschlossenen Schüssel oder in Folie gewickelt einen Tag kalt gestellt und erst dann in die Backform eingepasst und gebacken werden.

3 | Backen

Den Backofen rechtzeitig auf die angegebene Temperatur vorheizen. Beim Backen mit **Umluft** ist ein Vorheizen in der Regel nicht notwendig – außer die Backzeit ist kürzer als 15 Minuten; zudem liegt die erforderliche Temperatur um ca. 20° niedriger als beim Backen mit **Ober- und Unterhitze**. Die meisten Torten werden in der Ofenmitte gebacken. Bitte während des Backens die Ofentür lieber nicht öffnen, da der Teig zusammenfallen könnte. Falls die Tortenoberfläche zu dunkel wird, die Teigmitte aber noch nicht durchgebacken ist, können Sie einfach einen Bogen Backpapier darüberlegen.

4 | Garprobe

Kurz vor Ende der Backzeit sollten Sie prüfen, ob die Torte durchgebacken ist: Das machen Sie mit einer **Stäbchenprobe**. Dazu ein Holzstäbchen in die Mitte der

Torte stecken und wieder herausziehen. Klebt kein Teig am Stäbchen, ist die Torte fertig.

5 | Nach dem Backen

Gebackene Torte aus dem Backofen nehmen und in der Form ca. fünf Minuten abkühlen lassen. Dann mit einem nicht zu spitzen Messer am Rand entlangfahren und den Teig vom Formrand lösen. Die **Springform** öffnen, den Rand entfernen, die Torte mit einer großen Palette oder einem Tortenheber vom Backpapier bzw. Formboden lösen und abnehmen. Biskuittorten lassen sich auch stürzen, danach können Sie das Backpapier langsam abziehen. Die Torte auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Um die Torte durchschneiden zu können, muss sie ganz erkaltet sein. Bei einer **Obstbodenform** den Teig mit einem Messer vorsichtig vom Wellenrand lösen, auf ein Gitter stürzen und die Form vorsichtig abnehmen. Einen Biskuitboden können Sie schon am Vortag backen und dann in einer Kuchenbox bis zum Weiterverarbeiten lagern.



Biskuittorte

locker, luftig, leicht

Für 1 Springform von 24-26 cm Ø den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand nicht fetten. Den Backofen auf 180° vorheizen. **4 Eier** mit **4 EL warmem Wasser**, **150 g Zucker**, **1 Prise Salz** und der **abgeriebenen Schale von 1 Bio-Zitrone** ca. 8 Min. mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig schlagen. **100 g Mehl**, **100 g Speisestärke** und **2 TL Backpulver** darübersieben und mit einem Spatel locker unterarbeiten. Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30-35 Min. backen. Stäbchenprobe (s. [>](#))! Biskuit herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen und mit einem Messer vom Rand lösen. Den Formrand abnehmen, Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier abziehen und den Boden auskühlen lassen.



Blitz-Biskuit

einfach und schnell

Für 1 Springform von 24-26 cm Ø den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand nicht fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. **3 Eier** mit **4 EL warmem Wasser, 75 g Zucker** und **1 Prise Salz** ca. 5 Min. mit den Quirlen des Handrührgeräts hell-schaumig schlagen. **100 g Mehl** mit **2 TL Backpulver** darübersieben und mit einem Spatel locker unterarbeiten. **4 EL neutrales Öl** zügig unterrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Stäbchenprobe (s. [>](#))! Biskuit herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen und mit einem Messer vom Rand lösen. Den Formrand abnehmen, Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier abziehen und den Boden auskühlen lassen.



Butterbiskuit

mit feinem Butteraroma

Für 1 Springform von 24–26 cm Ø den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand nicht fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. **50 g Butter** in einem Topf schmelzen, abkühlen lassen. Dann **3 Eier** mit **4 EL warmem Wasser**, **75 g Zucker** und **1 Prise Salz** ca. 5 Min. mit den Quirlen des Handrührgeräts hell-schaumig schlagen. **100 g Mehl** mit **2 TL Backpulver** darübersieben und mit einem Spatel locker unterarbeiten. Flüssige Butter zügig unterrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Stäbchenprobe (s. [>](#))! Biskuit herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen und mit einem Messer vom Rand lösen. Den Rand abnehmen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Papier abziehen und den Boden auskühlen lassen.



Schokoladenbiskuit

mit fein-herbem Kakao

Für 1 Springform von 24–26 cm Ø den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand nicht fetten. Den Backofen auf 180° vorheizen. **4 Eier** mit **4 EL warmem Wasser**, **150 g Zucker** und **1 Prise Salz** ca. 8 Min. mit den Quirlen des Handrührgeräts hell-schaumig schlagen. **100 g Mehl**, **70 g Speisestärke**, **30 g Kakaopulver** und **2 TL Backpulver** darübersieben und mit einem Spatel locker unterarbeiten. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30–35 Min. backen. Stäbchenprobe (s. [≥](#))! Biskuit herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen und mit einem Messer vom Rand lösen. Den Formrand abnehmen, Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Anschließend den Boden auskühlen lassen.



Mürbeteigboden

knusprig und buttrig

Für 1 Springform von 24–26 cm Ø **250 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz** und die **abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone** in eine Schüssel geben. **125 g kalte Butter klein würfeln** und mit **1 Ei** dazugeben. Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt ca. 1 Std. kalt stellen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen, der etwas größer als der Formdurchmesser ist. Teigkreis in die Form legen, einen Rand von ca. 3 cm Höhe formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 20 Min. goldgelb backen, herausnehmen, in der Form auskühlen lassen. Mithilfe eines Tortenhebers auf eine Platte legen.



Streuselboden

fix zerkrümelt

Für 1 Springform von 24–26 cm Ø den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200° vorheizen. **1 Bio-Zitrone** heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. **130 g kalte Butter** in kleine Würfel schneiden. **200 g Mehl, 65 g Puderzucker, 1 Prise Salz** und die Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Die Butter rasch unterkneten und den Teig mit den Fingerspitzen zu kleinen Streuseln zerkrümeln. Die Streusel auf dem Formboden verteilen, leicht andrücken. Den Streuselboden im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 18 Min. goldgelb backen, dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Mithilfe eines Tortenhebers auf eine Platte legen.



Krümelboden

einfach und wandelbar

Für 1 Torte von 24-26 cm Ø **125 g Butter** in einem kleinen Topf schmelzen. **150 g Löffelbiskuits** in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Löffelbiskuits mit einem Teigroller zerdrücken. Die Brösel mit der Butter verkneten. Einen Tortenring auf den gewünschten Durchmesser einstellen und auf eine Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse fest in den Ring hineindrücken. Der Krümelboden kann zusätzlich mit der abgeriebenen **Schale von 1 Bio-Zitrone, -Limette** oder **-Orange** oder mit **1 Msp. Zimtpulver** verfeinert werden. Für dieses Rezept eignen sich alle trockenen Kekssorten, wie **Butter-, Vollkorn-, Schokoladenkekse, Löffelbiskuits, Zwieback, Amarettini** und **Cantuccini**.



Rührteigböden

die Hochstapler unter den Tortenböden

Für 1 Springform von 24-26 cm Ø den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. **250 g weiche Butter** mit **250 g Zucker** mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Das Mark von **1 Vanilleschote** (s. [≥](#), Bild 1) und **1 Prise Salz** zur Buttermasse geben. **4 Eier** nach und nach unterrühren. **250 g Mehl** mit **1 TL Backpulver** darübersieben und zügig unterarbeiten. Dann ca. 2 1/2 EL Teig auf den Formboden streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 10-12 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, das Papier abziehen und dieses erneut in die Form einspannen. Diesen Vorgang fünfmal wiederholen, sodass sechs Böden entstehen. Böden auskühlen lassen.



**Gewusst wie - Zuckerbäckerei
leicht gemacht**

1 | Backformgrößen

Oft hat man eine andere Formgröße als im Rezept angegeben. Solange der Unterschied nur eine Größe beträgt (z. B. 24 statt 26 cm Ø), macht das nichts aus. Weicht die Formgröße mehr ab, muss man umrechnen (s. Tabelle [≥](#)).

2 | Tortenböden vorbacken

Biskuit schmeckt am besten und lässt sich auch leichter durchschneiden, wenn der gebackene Teig einen Tag ruhen konnte, bevor er weiterverarbeitet wird. Zeit und Energie spart es auch, wenn gleich zwei oder mehrere Biskuitböden nacheinander gebacken werden.

3 | Eigröße

Eier werden in verschiedenen Größen angeboten. Für die Rezepte in diesem Buch sind Eier der Größe M (53–63 g) optimal. Wer größere verwendet, nimmt einfach 1 Ei weniger, wer kleinere im Haus hat, nimmt 1 Ei mehr als im Rezept angegeben.

4 | Backpulver

Normales Backpulver enthält Phosphat und Natron, die während des Backens Kohlendioxid freisetzen. Dabei entstehen Gasbläschen, die das Gebäck locker machen. Die gesündere Alternative ist Weinstein-Backpulver. Es enthält kein Phosphat, dafür natürliche Weinsteinsäure, die den Teig schön in die Höhe treibt und außerdem kein stumpfes Gefühl auf den Zähnen hinterlässt.

5 | Torten einfrieren

Auf Vorrat gebackene Tortenböden können Sie gut in Folie eingepackt oder in einer Kuchenbox einfrieren. Bei Bedarf einfach auftauen lassen und anschließend nach Rezept oder Lust und Laune mit Creme, Mousse, Obst, Schokolade, ... füllen, belegen, bestreichen und garnieren. Fertigen Torten