

Cremeschnitten Absolventenreffen Juni 2022

Grundrezept Wiener Masse

Biskuit hell

6 Eier
150 g Staubzucker
1 Tl Vanillezucker, echt
Schale von 1 Zitrone
1 Tl Rum
150 g Mehl
1 Pr. Salz
50 g Butter

Biskuit dunkel

6 Eier
150 g Staubzucker
1 Tl Vanillezucker, echt
1 Tl Rum
120 g Mehl
30 g Backkakao
1 Pr. Salz
50 g Butter

Hinweise:

Menge reicht für
1 Blech oder
26er Springform – 2 Mal
durchschneiden
22er Springform – 3 Mal
durchschneiden

Zubereitung

1. Tiefes Blech oder Springform mit Backtrennpapier auslegen
2. Backrohr vorheizen, 180°C, HL
3. Eier, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Pr. Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und sehr schaumig rühren
4. Butter schmelzen
5. Mehl (und Backkakao) sieben und unter die Masse einmelieren
6. Flüssige Butter – darf nicht mehr heiß sein – einrühren
7. Masse auf das Blech oder in die Springform gießen, glattstreichen und backen
Blech: ca. 20 Minuten; Springform: ca. 30 bis 35 Min.
8. Nach dem Backen Biskuit auf einen Gitterrost stürzen und abkühlen lassen

Schwarzwälder-Kirsch-Törtchen

Wiener Masse dunkel

Siehe oben
2 Schokoböden

Kompott-Kirschen

750 g Weichseln, entkernt
450 ml Weichselsaft
80 g Maizena
60 g Kristallzucker
1 El Vanillezucker, echt

Schlagoberscreme

750 ml Schlagobers
80 g Kristallzucker

Zum Garnieren

300 ml Obers + 2 El
Kristallzucker
Kirschen
Schokoraseln

Zubereitung

Vorbereitung:

1. Schokoböden auf ein sauberes Blech, welches mit Backtrennpapier belegt ist, legen
2. Einen Rahmen um den Boden legen und dabei den Rand gleichmäßig abtrennen
3. Boden mit Weichselsaft beträufeln

Kompott-Kirschen:

1. Alle Zutaten vorbereiten
2. Einen großen Topf auf den Herd stellen und 2/3 des Weichselsaftes hineingießen
3. Maizena, Vanillezucker und Kristallzucker mit dem restlichen Weichselsaft glattrühren und in den kochenden Weichselsaft einrühren und dick einkochen
4. Weichseln zugeben, gut vermengen und etwas abkühlen lassen
5. Kompottkirschen mit einer Teigkarte gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen

Schlagoberscreme:

1. Schlagobers und Kristallzucker mit der Küchenmaschine steif schlagen (Spritzschutz und Schneebesens verwenden)

Kuchen zusammensetzen:

1. 1/2 des geschlagenen Obers mit einer Teigkarte auf den Kompott-Kirschen gleichmäßig verteilen
2. 2. Schokoböden darauflegen, wieder mit Weichselsaft beträufeln
3. Restlichen Schlagobers auf den Boden geben und mit einer Teigkarte gleichmäßig verteilen, Kuchen über Nacht kaltstellen

Ausgarnieren:

1. Obers mit 2 El Kristallzucker steif schlagen
2. Tortenoberfläche mit 2/3 des geschlagenen Obers einstreichen

Hinweise:

- ↪ als erstes Obers mit einer Karte gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen
 - ↪ Anschließend mit einer Palette, welche in heißes Wasser getaucht wird, die Oberfläche glattziehen, nach jedem Zug die Palette wieder säubern und in heißes Wasser tauchen
3. Tortenstücke mit Hilfe eines Lineals in 4x4 cm große Stücke schneiden
- Hinweise:**
- ↪ Alle Seiten bei 4 cm mit der Messerspitze markieren
 - ↪ Tortenmesser in heißes Wasser tauchen und mit einem Zug schneiden
 - ↪ Nach jedem Zug Messer wieder reinigen und erneut in heißes Wasser tauchen
4. Mit einer gezackten Tülle Rosetten auf die Stücke dressieren und mit frischen Kirschen oder gut abgetropften Kompottkirschen (vorher auf Küchenpapier legen) ausgarnieren
 5. Ein paar Schokoraspeln auf die Rosette geben
 6. Die Tortenstücke mit etwas Blattgold zu etwas Besonderem machen

Malakoff-Törtchen

Wiener Masse hell

Siehe oben
1x Biskuitboden hell

Vanillecreme

1,0 l Milch
200 g Zucker
1 Vanilleschote
100 g Maizena
2 Eigelb
4 cl Rum

6 Blatt Gelatine
500 ml Obers

Zum Tränken

500 ml Kaffee, stark
2 El Rum

Außerdem

400 g Biskotten

Zum Ausgarnieren

250 ml Obers + 2 El
Kristallzucker
Backkakao
Hausgemachte Biskotten

Zubereitung

Vanillecreme:

1. 2/3 der Milch, Vanilleschote und Vanillemark, und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen
2. Restliche Milch, Maizena und Rum mit einem Schneebesen verrühren
3. Maizena-Milch-Gemisch in die kochende Milch geben und unter ständigem Rühren und bei etwas reduzierter Hitze 2 Minuten einkochen
4. Creme von Herdplatte ziehen, kurz warten und dann Eigelb unterrühren
5. Creme mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen
6. Ausgekühlte Creme passieren
7. Gelatine in kaltem Wasser einweichen
8. Obers cremig steif schlagen und kaltstellen
9. Eingeweicht Gelatine in etwas Rum auflösen
10. 1/3 der Creme zur Gelatine geben und gut verrühren, das Ganze mit der restlichen Creme verrühren
11. Cremig geschlagenen Obers unterheben und Creme kaltstellen

Vorbereitung Biskuitboden:

1. Biskuitboden auf ein sauberes Blech, welches mit Backtrennpapier belegt ist, legen
2. Einen Rahmen um den Boden legen und dabei den Rand gleichmäßig abtrennen
3. Boden mit Kaffee und Rum beträufeln

Fertigstellung:

1. 1/3 der Creme mit einer Teigkarte auf dem Biskuitboden gleichmäßig verteilen
2. Biskotten im Kaffee-Rum-Gemisch tränken und auf die Creme legen
3. Weiteren Drittel der Creme auf den Biskotten verteilen
4. Wieder Biskotten im Kaffee-Rum-Gemisch tränken und auf die Creme legen
5. Restliche Creme auf die Biskotten geben und gleichmäßig mit einer Teigkarte verteilen
6. Kuchen über Nacht kaltstellen

Ausgarnieren:

7. Obers mit 2 El Kristallzucker steif schlagen
8. Tortenoberfläche mit 2/3 des geschlagenen Obers einstreichen



Hinweise:

- ↪ als erstes Obers mit einer Karte gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen
- ↪ Anschließend mit einer Palette, welche in heißes Wasser getaucht wird, die Oberfläche glattziehen, nach jedem Zug die Palette wieder säubern und in heißes Wasser tauchen

9. Tortenstücke mit Hilfe eines Lineals in 4x4 cm große Stücke schneiden

Hinweise:

- ↪ Alle Seiten bei 4 cm mit der Messerspitze markieren
- ↪ Tortenmesser in heißes Wasser tauchen und mit einem Zug schneiden
- ↪ Nach jedem Zug Messer wieder reinigen und erneut in heißes Wasser tauchen

10. Tortenstücke mit Backkakao (feine Siebe verwenden) bestreuen

11. Mit einer glatten Lochtülle Rosetten auf die Stücke dressieren und mit den Biskotten ausgarnieren

Erdbeertörtchen

Wiener Masse hell

Siehe oben
1x Biskuitboden hell

Erdbeercreme

750 g Erdbeeren
500 g Topfen
200 g Staubzucker
1 Tl Vanillezucker, echt
Saft und Schale von
½ Bio-Zitrone
4 El Beerenlikör
500 ml Obers
12 Blatt Gelatine

Außerdem

150 g Erdbeermarmelade
zum Bestreichen

Erdbeerspiegel

4 Blatt Gelatine
500 g Erdbeeren
1 Tl Zitronensaft
80 g Staubzucker

Zum Ausgarnieren

Frische Erdbeeren
Minze
Weiße Kuvertüre

Zubereitung

Vorbereitung:

1. Einen rechteckigen Rahmen um den ausgekühlten Boden geben, dabei die Ränder gleichmäßig abtrennen
2. Boden mit glattgerührter Erdbeermarmelade bestreichen

Creme:

1. Alle Zutaten vorbereiten
2. Erdbeeren vom Grün entfernen, abbrausen, trockentupfen, vierteln und fein pürieren
3. Eine Paniertasse mit kaltem Wasser füllen und Gelatineblätter quer (nicht übereinanderlegen) hineinlegen
4. Schlagobers mit der Küchenmaschine zu einer cremigen Konsistenz schlagen (Schneebeesen + Spritzschutz verwenden)
5. Topfen, Staubzucker, Vanillezucker und Saft von der Zitrone in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer glattrühren
6. Beerenlikör (alternativ Rum verwenden) in einem Topf erhitzen und Topf vom Herd ziehen
7. Gelatine ausdrücken und im heißen Likör auflösen
8. 1/3 des Topfens mit der Gelatine verrühren und alles unter die restliche Topfenmasse heben
9. Obers mit einer Teigspachtel unterheben
10. Creme auf den Boden gießen, mit einer Teigkarte gleichmäßig verteilen und Kuchen für 20 Minuten in den Tiefkühler (oder 2-3 Std. in den Kühlschrank) stellen

Erdbeerspiegel:

1. Erdbeeren vom Grün entfernen, abbrausen, trockentupfen, vierteln und fein pürieren
2. In eine Paniertasse kaltes Wasser geben und Gelatine nebeneinander in das Wasser legen
3. Erdbeerpüree mit Staubzucker und Zitronensaft vermischen



4. 1 El Beerenlikör/Rum in einem Topf erhitzen, vom Herd ziehen und ausgedruckte Gelatine darin auflösen
5. Erdbeerpüree mit Gelatine vermischen
6. Erdbeerpüree auf den Kuchen gießen und durch kippende Bewegungen des Bleches gleichmäßig verteilen
7. Luftbläschen mit einem Flambierbrenner entfernen
8. Kuchen am besten über Nacht kaltstellen

Ausgarnieren:

1. Tortenstücke mit Hilfe eines Lineals in 4x4 cm große Stücke schneiden

Hinweise:

- ↳ Alle Seiten bei 4 cm mit der Messerspitze markieren
 - ↳ Tortenmesser in heißes Wasser tauchen und mit einem Zug schneiden
 - ↳ Nach jedem Zug Messer wieder reinigen und erneut in heißes Wasser tauchen
2. Erdbeeren mit Grün abbrausen und trockentupfen
 3. Erdbeeren vierteln und Kuchenstücke mit Minze, Schokoraspeln und Erdbeere ausgarnieren

Schokomousse-Törtchen mit Himbeerspiegel

Wiener Masse dunkel

Siehe oben
1x Biskuitboden dunkel

Schokomousse

750 g Qimiq
300 g Schokolade
70 ml Milch
80 g Staubzucker
2 El Vanillezucker, echt
3 El Rum
750 ml Obers

Außerdem

150 g Himbeermarmelade
zum Bestreichen

Himbeerspiegel

6 Blatt Gelatine
800 g Himbeeren
1 Tl Zitronensaft
120 g Staubzucker

Zum Ausgarnieren

Frische Himbeeren
Minze
Weiße und dunkle
Kuvertüre

Zubereitung

Vorbereitung:

1. Einen rechteckigen Rahmen um den ausgekühlten Boden geben, dabei die Ränder gleichmäßig abtrennen
2. Boden mit glattgerührter Himbeermarmelade bestreichen

Creme:

1. Schokolade über Wasserdampf schmelzen und etwas abkühlen lassen
2. Qimiq mit K-Haken glattrühren und mit geschmolzener Schokolade vermengen
Wichtig: Qimiq muss richtig schön glatt sein
3. Milch, Staubzucker und Rum untermischen
4. Obers cremig steif schlagen, unter die Mousse heben
5. Creme auf den Boden gießen, mit einer Teigkarte gleichmäßig verteilen und Kuchen für 20 Minuten in den Tiefkühler (oder 2-3 Std. in den Kühlschrank) stellen

Himbeerspiegel:

1. Wenn notwendig, Himbeeren auftauen
2. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren
3. In eine Paniertasse kaltes Wasser geben und Gelatine nebeneinander in das Wasser legen
4. Himbeeren mit Staubzucker und Zitronensaft vermischen
5. 1 El Himbeerlikör/Rum in einem Topf erhitzen, vom Herd ziehen und ausgedruckte Gelatine darin auflösen
6. Himbeermark mit Gelatine vermischen
7. Himbeermark auf den Kuchen gießen und durch kippende Bewegungen des Bleches gleichmäßig verteilen
8. Luftbläschen mit einem Flambierbrenner entfernen
9. Kuchen am besten über Nacht kaltstellen



Ausgarnieren:

1. Tortenstücke mit Hilfe eines Lineals in 4x4 cm große Stücke schneiden

Hinweise:

- ↪ Alle Seiten bei 4 cm mit der Messerspitze markieren
 - ↪ Tortenmesser in heißes Wasser tauchen und mit einem Zug schneiden
 - ↪ Nach jedem Zug Messer wieder reinigen und erneut in heißes Wasser tauchen
2. Tortenstücke mit frischen Himbeeren, Minze und Schokospänen ausgarnieren