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 anfing 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 kreiierte 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]