

Buttercreme-Torte



Verbesserungsfähig

Ich habe meine erste Buttercreme-Torte zubereitet und gebacken.

Ich habe zuerst einen Biskuitboden nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Beim ersten Mal kann nicht alles gelingen. Und der Teig ist nicht stark genug aufgegangen, um eine dreilagige Torte zuzubereiten. Also habe ich einfach das Rezept schnell abgewandelt und eine zweilagige Torte zubereitet.

Desweiteren habe ich die Buttercreme nach dem Grundrezept zubereitet.

Für mehr Geschmack und Süße sorgt ein Glas Pflaumen-Marmelade.

Das Prinzip der Buttercreme ist ja sinnvoll und einleuchtend. Gebe ich Marmelade direkt auf einen Biskuitboden, ist er nach

einigen Stunden von der Marmelade durchweicht, nicht mehr stabil und kann nicht mehr stückweise angeschnitten und die Tortenstücke serviert werden. Also muss etwas her, das das Durchweichen verhindert.

Und dies macht die Buttercreme, die zum einen auch schon eine leichte Süße mitbringt. Und zum anderen eben viel Butter enthält.

Die Buttercreme ist bei Zimmertemperatur streichbar und gut für den Biskuitboden anwendbar. Und im Kühlschrank bekommt die Torte dann eine gewisse Festigkeit durch die Butter und den Pudding, die ja beides die Buttercreme ausmachen.

Und die fette Butter verhindert damit ein Durchweichen des Biskuitbodens durch die Marmelade.



Trotzdem lecker

Natürlich ist mir bei der ersten Zubereitung einer Buttercreme-Torte auch ein Fehler unterlaufen. Wie sollte es auch anders sein. So erging es mir ja auch bei den ersten

Zubereitungen, in denen ich Speisestärke oder Gelatine verwendet habe.

Nun, ich habe die erste Schicht der Buttercreme gut verstreichen können. Da ich jedoch die Buttercreme zuvor in einer Schüssel im Kühlschrank aufbewahrt hatte, war die restliche Buttercreme noch etwas hart, da sie noch keine Zimmertemperatur angenommen hatte. Anstelle einige Zeit zu warten, bis die Buttercreme tatsächlich gut streichfähig sei, entschied ich mich, sie in der Mikrowelle kurz zu erhitzen. Das war ein Fehler. Denn nach dem Erhitzen war die Buttercreme leider flüssig. Und ich bekam sie leider auch nicht mehr leicht fest und gut streichfähig, weder im Kühlschrank noch im Gefrierschrank. Also hatte die zweite Schicht der Buttercreme obenauf leider ein leicht flüssiges Aussehen, wurde im Kühlschrank nicht so kompakt und fest wie die erste Schicht und sah optisch nicht so schön aus. Also, machen Sie diesen Fehler nicht. Buttercreme hat in der Mikrowelle nichts verloren.

Somit ist die erste Buttercreme-Torte zwar gelungen, aber sie ist verbesserungsfähig. Man lernt eben bei jeder Zubereitung etwas hinzu.

Ich bin kein Konditor. Aber die Torte ist schmeckt sehr gut. Ich habe mich heute den ganzen Tag schon darauf gefreut. Ich bin stolz auf das Ergebnis!

[amd-zlrecipe-recipe:1173]

Biskuitboden

Jetzt kommt nun endlich auch ein Rezept für einen Biskuitboden zu meinen Grundrezepten hinzu.

Meinen ersten Biskuitboden habe ich einmal für eine Obst-Torte gebacken. Er gelang hervorragend und die Obst-Torte schmeckte sehr gut.

Meinen ersten mehrlagigen Biskuitboden habe ich für eine Buttercremetorte mit Marmelade gebacken. Auch dieser gelang hervorragend und die Torte schmeckte sehr gut. Man muss nur ein wenig beim Zerschneiden des Biskuitbodens in mehrere Lagen aufpassen. Und eben die richtigen Arbeitsgeräte wie ein sehr langes, scharfes Messer und einen großen Tortenheber dafür zuhause haben.

Wenn bei der ersten Zubereitung nicht gleich ein hoher Biskuitboden für eine dreilagige Torte gelingt, dann hat man entweder die Eiweiße nicht schaumig genug geschlagen. Oder zu wenig Backpulver in den Teig gegeben. Man improvisiert dann einfach und behilft sich dadurch, dass man das Rezept für eine dreilagige Torte in ein Rezept für eine zweilagige Torte abwandelt.

[amd-zlrecipe-recipe:1162]

Buttercreme

Ein Grundrezept für eine Buttercreme, wie man sie gern für Torten verwendet.

Entweder man gibt die Buttercreme auf einen einfachen Biskuitboden, um das Durchweichen des Biskuitbodens zu verhindern, wenn man z.B. eine Obst-Auflage vornehmen möchte. Für eine solche Torte verwendet man nur die Hälfte der unten im Rezept angegebenen Mengen.

Oder man bereitet damit eine 2–3-lagige Torte zu, für die man auf die jeweiligen Buttercreme-Schichten für Süße und Geschmack zusätzlich eine beliebige Marmelade aufstreichen kann. Natürlich wird eine solche Torte dann obenauf und eventuell auch außen herum mit Buttercreme bestrichen und mit kleinen Aufspritzern aus der Spitztülle verziert.

Bei dem Rezept für die Buttercreme wollte ich unbedingt ein klassisches Rezept ohne Pudding, sondern nur mit Butter und anderen Zutaten. Wie sich jedoch herausstellte, ist dies im Grunde unerheblich, denn eine Buttercreme besteht immer aus den zwei Komponenten Butter und Pudding. Der einzige Unterschied von einem klassssischen Rezept zu anderen Rezepten ist nur der, dass beim klassssischen Rezept der Pudding frisch aus Milch, Eigelben und Speisestärke zubereitet wird. Und im anderen Fall verwendet man eine Packung industriell hergestelltes Puddingpulver.

Buttercreme hält sich im Kühlschrank einige Tage, kann dann wieder Zimmertemperatur annehmen und für Zubereitungen verwendet werden.

[amd-zlrecipe-recipe:1161]

Kalbshirn mit grüner Sauce

Ein weiteres Rezept für eine Zubereitung in der Mikrowelle.

Dieses Mal eine Innereie.

Im Originalrezept wird Kalbsbries zubereitet. Das hatte ich nicht mehr vorrätig und hätte ich erst bei meinem Online-Schlachter bestellen müssen.

Aber ich hatte Kalbshirn vorrätig.

Kalbsbries ist ja eine Drüse des Kalbes und in der Konsistenz sehr fein.

Kalbshirn ist dagegen noch viel feiner.

Für den Gemüsefond zum Garen des Hirns kann man dieses Mal ruhig auf eine gute Brühe aus einem Pulver oder Würfel zurückgreifen.

Als Beilage und für Würze und Geschmack sorgt eine grüne Sauce.

Man sollte für die Sauce frische Kräuter verwenden. Ich hatte leider nicht alle Kräuter frisch vorrätig und habe daher das eine oder andere Kraut auch getrocknet verwendet. Aber die Sauce schmeckt auch damit sehr gut.

Wenn die Sauce etwas zu trocken und nicht flüssig genug ist, kann man einige Esslöffel des Fonds dazugeben und verrühren.

Dazu einige Stücke frisches Zwiebelbaguette.

[amd-zlrecipe-recipe:1160]

Schweinefleisch in Aspik mit Romanasalat und Mini-Pak-Choi

Nochmals eine Unterbrechnung der Mikrowellen-Rezepte.

Aber bei diesen sommerlichen Temperaturen bietet es sich geradezu an, auch des öfteren einen leckeren und gesunden Salat zuzubereiten.

Der aus frischen Zutaten besteht. Und auch leicht zu verdauen ist.

Ich bringe hier zusätzlich zu dem Salat bzw. Gemüse auch mit dem Schweinefleisch in Aspik eine gewisse würzige Note hinein.

Achtung, es ist zwar ein Salat, aber von der Menge her reicht er für eine ganze Mahlzeit am Abend.

[amd-zlrecipe-recipe:1159]

Jackfrucht mit Mini-Pak-Choi und Vollkorn-Basmatireis

Heute ein weiteres Rezept für die Zubereitung in der Mikrowelle.

Abe nicht aus einem meiner neuen Kochbücher, sondern selbst kreiert und improvisiert.

Das Gericht ist in der Mikrowelle in 6 Minuten gegart und zubereitet.

Ich verwende zwei Packungen mit süß-scharf marinierter Jackfrucht, jede Packung hat 200 g und ist ausreichend für eine Person.

Dazu gebe ich zwei kleingeschnittene Mini-Pak-Choi, die ich einige Minuten in etwas Olivenöl in der Mikrowelle vorgare.

Als Beilage wähle ich wieder zwei Packungen des vorgedämpften Vollkorn-Basmatireises, der mit etwas Quinoa und Gemüse hergestellt wurde.

Wer möchte, kann das Ganze auch noch mit etwas Soja-Sauce für eine Sauce für den Reis würzen, damit es etwas flüssiger wird.

[amd-zlrecipe-recipe:1158]

Wurstsalat

Heute ist einmal mikrowellenfreier Tag.

Es gibt passend zur sommerlichen Hitze einen frischen, gesunden, schlank haltenden Salat.

Mit der Hauptzutat Fleischwurst.

Dann, denn man darf es sich im Sommer schon ein wenig bequem machen, ein Salatmix aus der Packung.

Der Salatmix enthält Eisberg-, Frisee- und Radiccio-Salat und Mais. Eine Packung von 200 g ist für eine Person geeignet.

Dazu verfeinere ich den Salat noch mit einigen kleingeschnittenen, eingelegten Minigurken aus dem Glas.

Angemacht wird der Salat mit Weißweinessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1157]

Pflaumen-Heidelbeeren-Tarte

Eine einfache Tarte nach dem Grundrezept.

Für die Füllmasse als Obst verwende ich kleingeschnittene Pflaumen. Und Heidelbeeren.

[amd-zlrecipe-recipe:1156]

Gefüllte Auberginen mit Schweinefleisch und Basmatireis

Ich habe bei diesem Rezept wieder einmal improvisiert. Und auch variiert.

Denn einige Zubereitungshinweise in diesem Rezept sind

wirklich gut und ein gelungener Trick, den man auch z.B. für die Zubereitung von Auberginen in der Pfanne oder in der Auflaufform im Ofen gut anwenden kann.

So sollte man die Auberginen zwar längs halbieren, jedoch nicht (!) den Strunk abschneiden, sondern diesen bei der weiteren Zubereitung beibehalten. Denn ansonsten hat man an einem Ende der Auberginen ein Loch, aus dem die Füllung eventuell herausfällt. Ich habe dies leider im Rezept zu spät gesehen und nicht befolgt.

Nach dem Halbieren der Auberginen das Fruchtfleisch sofort mit Zitronensaft einzureiben ist ein guter Trick, damit verhindert wird, dass das Fruchtfleisch oxidiert und sehr schnell braun wird.

Und auch das Einschneiden des Fruchtfleischs der halbierten Auberginen in einem rautenförmigen Muster, möglichst ohne dabei mit dem spitzen Messer die Außenhaut der Auberginenhälften zu verletzen, ist ein guter Trick. Das kann man auch beherzigen, wenn man Auberginen in der Pfanne oder im Backofen gart. Auf diese Weise lässt sich das Fruchtfleisch dann nach dem Vorgaren der Auberginenhälften mithilfe eines großen Esslöffels ganz leicht herauskratzen.

Andere Zubereitungshinweise habe ich nicht befolgt. So, dass das Hackfleisch zweimal vorgegart und dann nochmals mit Gemüse ebenfalls vorgegart wird, bevor die eigentliche Füllung mit den Auberginen nochmals lange in der Mikrowelle gegart wird. Denn schon nach dem ersten Vorgaren des Hackfleischs ist dieses fast vollständig gegart, würde man es noch zwei Male vorgaren, wäre es trocken gegart, furztrocken und nach dem eigentlichen Garen in der Füllung in den Auberginen nicht mehr genießbar.

Die gefüllten Auberginen schmecken sehr gut. Es sind die besten gefüllten Auberginen, die ich bisher zubereitet habe. Sie schmecken sogar besser als Auberginen, wie ich sie bisher

in einer Auflaufform im Backofen gegart habe.

Als Beilage habe ich einfach eine Portion Vollkorn-Basmatireis, gemischt mit etwas Quinoa und Gemüse, zubereitet. Der Reis ist schon vorgedämpft. Ich hatte eine Packung mit 250 g Inhalt davon noch vorrätig. Und er lässt sich einfach in wenigen Minuten in der Mikrowelle gänzlich garen und somit zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:1155]

Honigäpfel mit Weinschaum

Ein leckeres Rezept für ein Dessert aus einem meiner Kochbücher für die Mikrowelle.

In 13 Minuten in der Mikrowelle gegart.

Und auch die Zubereitungszeit liegt bei gerade einmal 10 Minuten.

Alles in allem also sehr schnell zubereitet und serviert.

Und der Weinschaum schmeckt wirklich vorzüglich.

Das Originalrezept beinhaltet Apfelwein für eine Apfelweincreme. Diesen hatte ich nicht vorrätig. Ich habe ihn durch einen normalen trockenen Weißwein, einen leckeren Chardonnay, ersetzt.

[amd-zlrecipe-recipe:1154]

Gratinierter Zucchini mit Sardellen

Heute hatte ich tatsächlich keinen Plan, was ich zubereiten und kochen will.

Ich schaute dann aber doch in eines meiner neuen Kochbücher und fand dieses sehr ansprechende Rezept, das ich dann auch zubereitet habe.

Ich mache es einfach wie die US Marines, ich habe keinen Plan und improvisiere eben. Wenn ich einmal so genau nachdenke, improvisiere ich bei meinen Rezepten eigentlich immer.

Aus diesem Grund ändere ich eben auch das Rezept aus dem Kochbuch. □

Beim Würzen der Zucchinischeiben übrigens behutsam vorgehen, denn die Sardellenfilets in der Tomatenmasse sind ja schon stark gewürzt.

[amd-zlrecipe-recipe:1153]

Gemüsesuppe mit Kräuter-Grießklößchen

Eine einfache Suppe.

Zubereitet aus frisch zubereitetem Gemüsefond, den ich tiefgefroren hatte.

Als Einlage ein klein wenig ganz fein geschnittenes Suppengemüse.

Dazu als Besonderheit frische Grießklößchen, die ich selbst zubereitet habe. Das Rezept dazu habe ich von der Website daskochrezept.de übernommen.

[amd-zlrecipe-recipe:1152]

Club Plate in blau



Jetzt auch noch in blau

Jetzt habe ich bei meinem Discounter doch noch in das Set Club Plate in blau mit vier flachen und vier tiefen Tellern investiert.

Wie schon erwähnt ist es ein Unterschied, von den bisherigen Porzellantellern auf diese Teller in recycletem Plastik umzusteigen. Die Haptik beim Anfassen, Essen und auch Schneiden ist doch eine ganz andere.

Aber dafür habe ich jeden Teller anstelle für 6,– € im Originalpreis für jeweils unter 2,– bekommen. Und habe so eine gute Alternative in Blau und Rosa zu meinem weißen Porzellangeschirr.

Und das macht sich dann auch auf meinen Foodfotos ganz gut, wenn hier etwas Abwechslung mit den Farben kommt.

Kohlrabi-Sahne-Suppe

Ein Rezept aus einem meiner neuen Kochbücher für die Zubereitung in der Mikrowelle.

Sie können dieses Rezept mit den unterschiedlichsten Gemüsesorten variieren.

Denn das ursprüngliche Rezept war für Fenchel.

Das Gericht benötigt nicht viele Zutaten. Kohlrabi. Dann Zwiebel und Knoblauch. Schließlich noch Gemüsefond und Sahne für die Brühe.

Die Suppe ist sehr lecker und schmackhaft. Eine der besten Suppen, die ich in der letzten Zeit gegessen habe.

Im Originalrezept ist vorgesehen, kurz vor dem Servieren noch

etwas Sahne steif zu schlagen, sie auf die Suppen zu geben und diese mit der Grillschlange im Kombigerät zu gratinieren. Sie können dies gerne tun. Ich war mir nicht sicher, ob meine Suppenteller feuerfest sind und ob sie die Hitze unter der Grillschlange überleben und habe daher davon abgesehen. Ich habe einfach noch ein wenig frisch geriebenen Parmigiano Reggiano über die Suppen für mehr Würze getan. Eine Alternative für das Gratinieren.

[amd-zlrecipe-recipe:1149]

Obst-Torte

Hier habe ich eine leckere Obst-Torte kreiert. Aus einem Obstmix von fünf Obstsorten: Nektarinen, Weintrauben, Pflaumen, Kirschen und Johannisbeeren.

Und diese Torte ist eine der besten Torten, die ich in der letzten Zeit gebacken und gegessen habe. Der Biskuit gelingt gut, die Buttercreme ebenfalls und auch der Tortenguss schmeckt hervorragend. Letzterer ist übrigens, da ja Biskuitboden und Buttercreme Zucker enthalten, nicht gesüßt. Dies stört aber überhaupt nicht, da er schön fest und cremig ist.

Bei diesem Torte kann die heimische Küchenmaschine einmal so richtig zeigen, was in ihr steckt, denn man braucht sie für die Zubereitung von gleich drei Teilen der Torte. Einmal für den Biskuitbodenteig, das zweite Mal für die Buttercreme und das dritte Mal für den Tortenguss, also die Sahne-Quark-Creme.

Ich feiere hier auch gleich zwei Premieren. Denn es ist das

erste Mal, dass ich einen Biskuitboden zubereite und backe. Und für das erste Mal ist er recht gut gelungen.

Ich bin zwar kein Konditor, aber mit meinem mittlerweile versierten Wissen über die Zubereitung und das Backen von Tartes, Kuchen und Torten war mir klar, dass ich den Obstmix und dann die Sahne-Quark-Creme nicht direkt auf den Biskuitboden geben durfte. Sowohl der Obstsaft als auch die flüssige Creme würden den Biskuitboden sofort aufweichen und die Torte hätte keine Stabilität und Festigkeit mehr.

Also musste eine weitere Schicht dazwischen, zwischen Obstmix und Biskuitboden. Am besten etwas mit Fett, das die Flüssigkeit auffangen und abhalten konnte.

So entschied ich mich für eine Buttercreme. Und dies ist somit die zweite Premiere, denn ich habe bisher noch nie eine Buttercreme zubereitet.

Bei dem Rezept für die Buttercreme wollte ich unbedingt ein klassisches Rezept ohne Pudding, sondern nur mit Butter und anderen Zutaten. Wie sich jedoch herausstellte, liegt der Unterschied zwischen einem klassischen Rezept für eine Buttercreme und den anderen Rezepten mit einer Packung Puddingpulver nur darin, dass bei einem klassssischen Rezept der Pudding frisch, also aus Milch, Zucker, Eigelben und Speisestärke zubereitet wird. Eine Buttercreme besteht somit immer aus den zwei Bestandteilen Butter und Pudding.

Um das Copyright zu wahren, das aber bei Rezepten nicht unbedingt notwendig ist, nenne ich hier die Websites, von denen ich die Rezepte übernommen habe. Das Rezept für die Buttercreme habe ich von kuechengoetter.de vom Gräfe und Unzer Verlag. Das Rezept für den Biscuitboden von lecker.de.

Mein Rat: Geschmolzene, erhitzte Gelatine übrigens nie in eine kalte Masse, die dann im Kühlschrank verfestigt werden soll, geben. Immer umgekehrt, also die kalte Masse in die warme Gelatine mit dem Schneebesen geben und gut verrühren.

[amd-zlrecipe-recipe:1150]

Club Plate – tiefe und flache Teller



Schöne flache und tiefe Teller

Mein Discounter hatte heute diese schönen, leicht rosafarbenen Teller der Firma Koziol im Angebot, zum halben Preis des ursprünglichen. Das Set mit acht Tellern umfasst vier tiefe Teller und vier flache Teller.

Sie haben außen ein facettenartiges Design.

Sie sind aus Kunststoff hergestellt und nicht aus Steingut oder Porzellan, wie ich es bisher kenne. Außerdem sind sie eher ein Artikel für draußen beim Grillen oder auch Campen.

Aber da ich bisher nur weiße Porzellanteller in meiner Küche habe und diese bisher zum Anrichten und Servieren und auch zum Fotografieren meiner Gerichte verwendet habe, sind diese Teller doch eine geeignete Alternative dazu.

Eben einmal etwas Farbe beim Servieren. Und auch ein ausgefallenes Design.

Mein Discounter hat diese Teller auch noch in dunkelblau im Angebot. Vielleicht investiere ich nochmals das Geld und kaufe mir diese Teller in blau auch. Dann hätte ich noch mehr Alternativen beim Anrichten und Servieren. □