

Bereitet 2 Biskuitböden [nach meinem Grundrezept](#) vor

Backform: 22er oder 24er Springform
Die Böden werden ca. 7-8 cm hoch

Zutaten für 1 Boden:

6 Eier Gr. M (auf Zimmertemperatur!)
200 g Zucker
1 Msp. Vanillepulver
(alternativ Extrakt, Paste oder Vanillezucker)
Prise Salz
160 g Mehl (in Ö Typ W480 glatt, in D 405er)
40 g Speisestärke (oder 1 Pkg. Vanillepuddingpulver)
1 TL Backpulver (=5g)
Zusätzlich: gelbe Lebensmittelfarbe oder ½ TL Kurkuma

Konditorcreme:

800 ml Milch
6 Eigelbe Gr. M
180 g Zucker
100 g Speisestärke
1 Msp. Vanillepulver
(alternativ Extrakt, Paste oder Vanillezucker)
500 ml Sahne (ich verwende Patisseriecreme von Guma)

Außerdem:

1 Dose Ananasstücke oder Scheiben (Gewicht ohne Saft 340 g)
2 Pkg. Dessertkirschen (200 g)
1 Ananas und rote Lebensmittelfarbe für die Ananasblumen (optional)

Zubereitung Böden (siehe Video zum Biskuitboden):

- 1) Heitzt den Backofen auf 170 Grad O/U Hitze vor. Legt eine Springform, wie im Video gezeigt, mit Backpapier aus. Falls ihr kein Backpapier verwenden wollt, dürft ihr die Seiten der Form NICHT befetten, da das Biskuit sonst nicht in die Höhe wachsen kann.
- 2) Gebt die Eier zusammen mit dem Zucker, Vanillepulver und der Prise Salz in eine Rührschüssel. Mixt die Zutaten per Hand oder mit der Küchenmaschine, bis die Masse voluminös, hellgelb und schaumig ist. Das kann sogar mit der Küchenmaschine ca. 10-15 Minuten dauern. Nehmt euch hierfür also genug Zeit.
- 3) Hat sich ein stabiler Schaum gebildet fügt ihr die Lebensmittelfarbe hinzu. Vermischt Mehl, Stärke und Backpulver und siebt diese in mehreren Touren über die Ei-Masse. Hebt sie vorsichtig unter (mit einem Schneebesen wird die Masse von unten nach oben gehoben, statt gerührt).
- 5) Füllt die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform um (meine hat 24 cm Durchmesser) und backt den Boden bei 170 Grad O/U Hitze ca. 30-35 min. Achtet darauf, den Ofen in den ersten 20 min nicht zu öffnen, weil er sonst zusammenfällt.
- 6) Nach dem Backen macht ihr die Stäbchenprobe. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, ist der Boden fertig. Öffnet die Ofentüre und lasst ihn ca. 5 min im Ofen auf diese Weise stehen. Dann nehmt ihr ihn heraus und entfernt Springform und Backpapier.
- 7) Wickelt ihn in ein befeuchtetes Küchentuch und lasst ihn vollständig auskühlen. Das Tuch sorgt dafür, dass der Boden außen nicht hart wird und bröseln.
- 8) Ihr könnt ihn auch Tage oder Wochen vorher zubereiten, müsst ihn dann aber in mehrere Schichten Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank oder Gefrierschrank lagern.
- 9) Auf diese Weise backt ihr auch den zweiten Boden.



Zubereitung Creme:

- 1) Gebt die Milch in einen Topf und erhitzt sie.
- 2) Mixt in einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und der Vanille so lange, bis die Mischung hellgelb und cremig ist. Fügt die Stärke hinzu und mixt kurz weiter.
- 3) Lasst die heiße Milch unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung einfließen.
- 4) Gebt diese Mischung zurück in den Topf und kocht sie unter ständigem Rühren so lange, bis daraus ein dickflüssiger Pudding entstanden ist. Zu Beginn dauert es ein bisschen, dann geht es aber sehr schnell, also rührt durchgehend und zügig, damit er am Boden nicht anbrennt.
- 5) Nehmt den Pudding vom Herd, füllt ihn in eine flache Form um, deckt ihn so mit Frischhaltefolie ab, dass diese ihn an der Oberfläche berührt und lasst ihn (auf Zimmertemperatur!) vollständig auskühlen.
- 6) Danach mixt ihr die Sahne bzw. Patisseriecreme von Guma steif, mixt den Pudding kurz cremig und hebt danach die Sahne unter den Pudding. Die Creme ist bereit.

Fertigstellung:

- 1) Falls ihr Ananasblumen zubereiten wollt, schält ihr die Ananas, schneidet sie in möglichst dünne Scheiben, tupft sie mit Küchenrolle ab und legt sie auf ein Blech/Rost mit Backpapier. Vermischt etwas rote Lebensmittelfarbe mit Wasser und färbt die Mitte der Scheiben mit der Farbe ein (mit Pinsel oder Pipette). Trocknet sie im Ofen bei 120 Grad Umluft oder 140 Grad O/U Hitze ca. 30-45 min lang. Legt sie danach in eine Muffinform oder Espressotassen, damit sie beim Auskühlen die Form von Blüten bekommen.
- 2) Lasst die Ananasstücke aus der Dose abtropfen und schneidet sie in kleine Stücke, wie auch die Dessertkirschen (hebt 6-7 Stück für die Deko auf).
- 3) Schneidet einen der zwei Böden 2 Mal horizontal durch und entfernt den Deckel und die dunklen Ränder. Schneidet die Schichten in kleine Würfel.
- 4) Schneidet den zweiten Boden zwei Mal horizontal durch und befüllt die Schichten mit jeweils 1/3 der Creme. Belegt die zwei Cremeschichten mit den Ananas- und Kirschstückchen und streicht den Kuchen mit dem übrigen Drittel Creme außen ein.
- 5) Nun bringt ihr die Biskuitwürfel an der ganzen Torte rundherum an und drückt sie mit den Fingern leicht fest. Bringt hier und da noch eine Ananasblume an (in die Mitte der getrockneten Ananas setzt ihr eine Dessertkirsche und fixiert alles mit einem Zahnstocher) und die Torte ist fertig. Nach 2-3 Stunden Kühlung darf probiert werden. Viel Spaß beim Nachbacken!

Pripremite 2 biskvita po mom receptu za „pamuk biskvit“
Kalup za torte sa promjerom od 22 ili 24 cm
Biskvit će biti visok ca. 7-8 cm

Sastojci za 1 biskvit:

6 jaja vel. M (na sobnoj temperaturi)
200 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu
(alternativno ekstrakt, pastu ili vanilin šećer)
prstohvat soli
160 g brašna (u AUT tip W480, u D 405)
40 g kukuruznog škroba/gustina (ili 1 pak. pudinga od vanilije)
1 kašikica praška za pecivo (= 5g)

Slastičarska krema:

800 ml mlijeka
6 žumanaca veličine M
180 g šećera
100 g kukuruznog škroba/gustina
na vrh noža vanilije u prahu
(alternativno ekstrakt, pastu ili vanilin šećer)
prstohvat soli
500 ml vrhnja za šlag (ja koristim marku Guma)

Osim toga:

1 konzerva komadića ili kriški ananasa (težina bez soka 340 g)
2 pak. desertnih trešanja (200 g)
1 ananas i crvena i žuta jestiva boja za cvjetove

Priprema biskvita:

- 1) Zagrijte rernu na 170 stepeni g/d grijači. Kalup obložite pek papirom, kao prikazano u videu. Ako ne želite koristiti papir, NE SMIJETE strane kalupa pomašćivati, jer biskvit ne može narasti.
- 2) Stavite jaja u posudu za miješanje zajedno sa šećerom, vanilijom u prahu i prstohvatom soli. Miksajte ručno ili kuhinjskom mašinom sve dok smjesa ne postane visoka, svijetlo-žuta i pjenasta. To može da traje čak i sa mašinom oko 10-15 minuta. Zato odvojite dovoljno vremena za ovaj korak.
- 3) Kad se stvorila stabilna pjena, umiješajte jestivu boju. Pomiješajte brašno, gustin i prašak za pecivo i prosijte ih u smjesu od jaja i to u nekoliko tura. Pažljivo i laganim pokretima umiješajte (smjesu podižete metlicom za snijeg od dolje prema gore, umjesto brzog miješanja).
- 5) Ulijte smjesu u pripremljeni kalup (moj ima promjer od 24 cm) i pecite u zagrijanoj rerni na 170 stepeni g/d grijači 30-35 minuta. Pazite da rernu ne otvorite prvih 20 minuta jer će se u suprotnom odmah spustiti.
- 6) Nakon pečenja uradite test štapićem ili čačkalicom. Ako čačkalica izađe čista, biskvit je gotov. Otvorite vrata rerne i ostavite ga ovako u rerni oko 5 minuta. Zatim ga izvadite, odstranite kalup i skinite pek papir.
- 7) Umotajte ga u vlažnu kuhinjsku krpu i ostavite da se potpuno ohladi. Krpa osigurava da se izvana ne isuši i ne mrvli.
- 8) Možete ga pripremiti i nekoliko dana ili sedmica unaprijed, ali tada ga morate umotati u nekoliko slojeva prozirne folije i čuvati u frižideru ili zamrzivaču.
- 9) Na ovaj način ispecite i drugi biskvit.





MIMOZA TORTA

Priprema kreme:

- 1) Stavite mlijeko u šerpu i zagrijte ga.
- 2) U jednoj posudi miksajte žumanca sa šećerom i vanilijom, dok smjesa ne postane svijetlo-žuta i kremasta. Dodajte gustin i kratko promiješajte.
- 3) Vruće mlijeko uz stalno miješanje sipajte u smjesu od žumanaca.
- 4) Ovu smjesu vratite u šerpu i kuhajte uz stalno miješanje dok ne dobijete gust puding. Na početku vam treba malo vremena, ali će puding odjednom početi da se stvara pa je bitno da neprestano miješate da vam ne zagori.
- 5) Puding maknite sa vatre, saspite u plosnatu posudu, prekrijte prozirnou folijom, tako da dodiruje površinu, i ostavite da se potpuno ohladi (na sobnoj temperaturi).
- 6) Zatim izmiksajte vrhnje za šlag (Guma Patisseriecreme). Kratko izmiksajte puding dok ne postane kremast pa šlag umiješajte u puding. Krema je spremna.

Završni koraci:

- 1) Ako želite da pripremite cvjetove ananasa, ogulite ananas, narežite na tanke kriške, osušite kuhinjskim papirom i stavite na pleh ili šine obložene pek papirom. Pomiješajte malo crvene jestive boje s vodom i obojite sredinu kriški (pomoću kista). Sušite ih u retni na 120 stepeni i vrućem zraku ili 140 stepeni g/d grijači oko 30-45 minuta. Kad ih izvadite, utisnite ih u kalup za mini mafine ili u male šoljice za kafu kako bi dobile oblik cvjetova.
- 2) Ocijedite komadiće ananasa iz konzerve i narežite ih na još sitnije komadiće, kao i trešnje za desert (6-7 komada ostavite na stranu za dekoraciju).
- 3) Jedan biskvit 2 puta horizontalno prerežite, odrežite površinu pa kore izrežite na sitne kocke.
- 4) Drugi biskvit također 2 puta horizontalno prerežite. Na svaki od 2 sloja stavite po 1 trećinu kreme a jednu trećinu ostavite za premazivanje torte izvana. Po kremi poredajte kockice ananasa i trešanja i tortu sa svih strana premažite kremom.
- 5) Po kremi poredajte kockice biskvita i lagano ih pritisnite prstima. Tu i tamo dodajte cvijet ananasa (u sredinu sušenog ananasa stavite trešnju i fiksirajte čačkalicom) pa stavite na tortu. Nakon 2-3 sata hlađenja možete probati. Uživajte u pripremi!