



„KALTER WIND“ BAISERSCHNITTEN- ODER BAISERTORTE MIT VANILLECREME, SAHNE UND FRÜCHTEN

Zutaten für den „Kalten Wind“ (Schnitten):

Für die Baiserschicht:

10 Eiweiß
Prise Salz
250 g Puderzucker
1 EL Essig

Für die Creme:

10 Eigelbe
60 g Zucker
40 g Speisestärke
1 TL Vanillepulver oder 2 Pkg Vanillezucker
150 g Butter auf Zimmertemp.
300 ml Milch

Für die Schlagcreme:

500 ml Schlagobers/Sahne
2 Pkg Sahnesteif

Fruchtfüllung:

1-2 Bananen
2-3 Kiwis
7-10 Erdbeeren

Zutaten für den „Kalten Wind“ (Torte):

Für eine Schicht (ihr braucht insg. 3 Schichten):

4 Eiweiß
Prise Salz
90 g Puderzucker
1 TL Essig

Für die Creme:

10 Eigelbe
60 g Zucker
40 g Speisestärke
1 TL Vanillepulver oder 2 Pkg Vanillezucker
150 g Butter auf Zimmertemp.
300 ml Milch

Für die Schlagcreme:

600 ml Schlagobers/Sahne
2 Pkg Sahnesteif

Fruchtfüllung:

2 Bananen
3 Kiwis
10 Erdbeeren

Zubereitung Schnitten:

- Bereitet zunächst den Pudding für die Creme vor. Rührt die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillepulver schaumig (hellgelb). Rührt schließlich die Stärke und 5-7 EL von den 300 ml Milch ein. Die restliche Milch kocht ihr auf.
- Gebt die Eigelbmasse mithilfe eines Schneebesens und unter ständigem Rühren in die kochende Milch. Wenn sich am Boden des Topfes dicke Klumpen bilden, nehmt den Topf vom Herd und rührt kräftig weiter bis eine feste Puddingmasse entsteht.
- Diese gebt ihr in einen Teller, streicht sie glatt, bedeckt sie mit Frischhaltefolie und lasst sie gut auskühlen.
- Heißt den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vor. Nehmt das Eiweiß direkt aus dem Kühlschrank, da es sich so leichter zu Schnee verfestigt. Rührt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- Fügt unter Rühren den Puderzucker und am Ende auch den Essig hinzu.
- Befettet ein großes Backofenblech (ca. 38x46 cm) und belegt es mit Backpapier (ich habe 1,5 Blätter verwendet, um es sorgfältig auszulegen).
- Auf dem Backpapier verteilt ihr die Baisermasse und backt sie bei 150°C ca. 50 min. In dieser Zeit keinesfalls den Backofen öffnen und auch keine Umluft verwenden.
- Während das Baiser im Ofen ist, schneidet das Obst in dünne Scheiben.
- Die fertige Baiserschicht lasst ihr erstmal für ein paar Minuten im Ofen (leicht geöffnet) und gebt sie dann auf ein sauberes Stück Backpapier. Lasst sie 10 min auskühlen und zieht dann das verwendete Backpapier ab.
- Teilt das Rechteck in drei 10 cm lange Bahnen ein (von der kurzen Seite aus



„KALTER WIND“ BAISERSCHNITTEN- ODER BAISERTORTE MIT VANILLECREME, SAHNE UND FRÜCHTEN

- Wenn die Schicht fertig und der Pudding ausgekühlt ist (es ist sehr wichtig, dass er komplett kühl ist), rührt die zimmerwarme Butter cremig und gebt löffelweise den Pudding zur Butter dazu. Rührt bis der ganze Pudding aufgebraucht und eine kompakte, cremige Masse entstanden ist.
- Schlagt das Schlagobers steif, dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Teilt sowohl die Pudding- als auch die Sahnecreme grob in drei Teile auf.
- Auf einen Servierteller gebt ihr die erste Baiserbahn. Die Reihenfolge sieht folgendermaßen aus: 1. Schicht: Baiserbahn-Puddingcreme-Sahnecreme-Obst 2. Schicht: Baiserbahn-Puddingcreme-Sahnecreme-Obst 3. Schicht: Baiserbahn-Puddingcreme-Sahnecreme-Obst. Dekoriert die Schnitten nach Wunsch, z.B auch mit Mandelblättchen oder Pistazien und serviert sie gut gekühlt. Ihr könnt den "Kalten Wind" auch in Tortenform zubereiten, und zwar so.

Zubereitung Torte:

- Diese erfolgt auf dieselbe Weise wie die Schnitten, außer dass die Schichten einzeln gebacken werden. Wichtig ist nämlich, dass der Eischnee nie länger als ein paar min steht, bevor er gebacken wird um sein Volumen nicht zu verlieren.
- Auf ein Blatt Backpapier gebt ihr einen Teller mit 27 cm Durchmesser und zeichnet einen Kreis vor. Auf das gefettete Backblech gebt ihr dieses Blatt so, dass jene Seite auf der gezeichnet wurde, am Backblech anliegt.
- Zuerst bereitet ihr eine Baiserschicht zu und wenn diese fast fertig gebacken ist, die nächste usw. bis ihr drei fertige Baiserschichten habt.
- Jede Schicht wird bei 150 Grad im vorgeh. Backofen ca. 35 min gebacken. Alle Tips bzgl. des Backens sind die selben wie für die Schnitten (bitte beachten). Die Pudding und Sahnecreme werden nicht in drei Teile sondern nur in zwei aufgeteilt, weil sie nur für zwei Schichten reichen. Ansonsten ist alles gleich, wie für die Schnitten.

Zubereitung Pavlova-Torte:

- Bereitet die Schichten wie für die „Kalte Wind“-Torte zu, wobei ihr auch nur eine oder zwei Schichten zubereiten könnt. Die Baiserschichten für diese Rezepte sind weich und wattig. Wenn ihr knusprige Schichten wünscht, wie es bei Schaumgebäck bzw. Pavlova der Fall ist, dann müsst ihr das Baiser länger bei niedrigerer Temperatur backen (z.B 1,5 h bei 140 Grad).

Tipp:

Ihr könnt auch andere Arten von Früchten verwenden und den Pudding auch einen Tag vorher zubereiten und im Kühlschrank lagern.





„LEDENI VJETAR“ BEZE ŠNITE ILI TORTA SA KREMOM OD VANILIJE, ŠLAGOM I VOĆEM

Sastojci za ledeni vjetar (šnite):

Za kore:

10 bjelanjaka
prstohvat soli
250 g šećera u prahu
1 kašika sirćeta/octa

Za kremu:

10 žumanjaka
60 g šećera
40 g gustina/škroba
1 kašičica vanilije u prahu ili 2 pak vanilin
šećera
150 g maslaca na sobnoj temp.
300 ml mlijeka

Za šlag:

500 ml slatkog vrhnja
2 pak krem fixa

Za fil:

1-2 banane
2-3 kiwija
7-10 jagoda

Sastojci za ledeni vjetar (tortu):

Za 1 koru (potrebne su vam 3 kore):

4 bjelanjaka
prstohvat soli
90 g šećera u prahu
1 kašičica sirćeta/octa

Za kremu:

10 žumanjaka
60 g šećera
40 g gustina/škroba
1 kašičica vanilije u prahu ili 2 pak vanilin
šećera
150 g maslaca na sobnoj temp.
300 ml mlijeka

Za šlag:

600 ml slatkog vrhnja
2 pak krem fixa

Za fil:

2 banane
3 kiwija

Priprema šnita:

- Prvo pripremite puding za kremu. Žumanjke, šećer i vaniliju mikserom umutite u pjenastu smjesu te umiješajte gustin i 5-7 kašika od 300 ml mlijeka. Preostalo mlijeko zagrijte dok ne prokuha pa umiješajte pripremljenu smjesu.
- Konstantno miješajte a kad primijetite da se smjesa zgušnjava (na dnu šerpice se formiraju debele grudvice), maknite je s vatre i dobro promiješajte. Puding bi trebao biti jako gust.
- Prebacite ga u čist tanjir (tako će se brže ohladiti) i pokrijte prozirnou folijom.
- Rernu zagrijte na 150°C gornji/donji grijači. Koristite bjelanjke direktno iz frižidera, jer što su hladniji, to će se lakše pretvoriti u snijeg. Bjelanjke skupa sa trunčićem soli istucite u čvrst snijeg.
- Postepeno dodajte šećer u prahu i na kraju sirće/octat.
- Za pečenje koristite veliki pleh od rerne (ca. 38x46 cm) koji pomastite pa obložite pek papirom (ja sam koristila 1 cijeli i pola lista pek papira da mi što bolje pokrije pleh).
- Zatim po papiru ravnomjerno raspodijelite beze smjesu. Pecite oko 50 min na 150 °C gornji/donji grijači. Ni slučajno ne otvarajte rernu i ne koristite vrući zrak za pečenje.
- Dok se kora peče, operite voće i izrežite na tanke kolutove.
- Pečenu koru ostavite na koji min u rerni (lagano otvorenoj) pa tek onda prebacite na čist list pek papira i sačekajte jedno 10 min da se ohladi.
- Skinite korišteni pek papir i prerežite koru na tri djela od 10 cm širine (počevši od kratke strane kore). Ako ih nećete odmah koristiti, prekrijte ih vlažnom krpom.



„LEDENI VJETAR“ BEZE ŠNITE ILI TORTA SA KREMOM OD VANILIJE, ŠLAGOM I VOĆEM

- Kad su kore gotove a puding ohlađen (jako je bitno da je hladan), pjenasto umutite maslac u koji dodajete kašiku po kašiku od pudinga. Mutite dok ne potrošite puding i dok se ne stvori kompaktna, kremasta masa.
- Slatko vrhnje istucite u šlag, postepeno dodavajući krem fix. Slatko vrhnje i kremu podijelite svaku na tri djela.
- Stavite prvu traku od beze kore na tanjir za serviranje ili tacnu. Redoslijed je slijedeći: 1) Kora-Krema-Voće-Šlag 2) Kora-Krema-Voće-Šlag 3) Kora-Krema-Voće-Šlag. Kolač ukasite šlagom i voćem a možete ga posuti i listićima badema ili nasjeckanim pistacijama. Kolač poslužite dobro ohlađen, a možete ga pripremiti i u obliku torte na slijedeći način.

Priprema torte:

- Torta se priprema na isti način kao i šnite, osim što se kore pojedinačno peku. Bitno je da vam beze smjesa prije pečenja nikad ne stoji duže od nekoliko min da ne počne gubiti na volumenu.
- Na list pek papira stavite naopako okrenuti tanjir i okružite olovkom tako da dobijete krug od 27 cm promjera na koji ćete nanijeti smjesu od bjelanjaka.
- Na pomašćeni pleh za pečenje stavite pek papir koji okrenete prema dolje (tako da onaj dio sa olovkom dodiruje dno pleha).
- Pripremite prvo pek papir i smjesu za jednu koru pa kad je ta skoro gotova, počnite pripremom druge itd. dok ne ispečete ukupno tri kore. Svaka kora se peče na 150 stepeni u zagrijanoj rerni otprilike 35 min. Obratite pažnju na savjete za pečenje, koji su isti za šnite i tortu.
- Podijelite šlag i kremu na dva dijela jer će biti dovoljne za dva sloja a ne kao kod šnita za tri. U ostalom se priprema ne razlikuje od pripreme šnita.

Priprema Pavlova-torte:

- Za ovu tortu pripremite kore kao za ledeni vjetar (tortu) a možete je praviti i samo sa jednom ili dvije kore. Beze kore za ovaj recept su mekane i spužvaste. Ako želite hrskave kore koje podsjećaju na puslice i kao što su tipične za Pavlovu, potrebno je da ih sušite duže i na nižoj temperaturi (otprilike 1,5 h na 140 stepeni).

Savjet:

Možete koristiti i druge vrste voća a puding se može i dan prije pripremiti i ostaviti u frižideru do daljnje izrade.

