



HIMBEERSCHNITTEN/BUTTERKEKSKUCHEN/ KINDERGEBURTSTAGSKUCHEN

Biskuit:

4 Eier (Gr. M)
160 g Mehl
160 g Zucker
1,5 TL Backpulver (ca. 5 g)
60 ml Öl
60 ml lauwarmes Wasser

Himbeerpudding:

380 ml Himbeersirup und 380 ml Wasser
3 Pkg Vanillepuddingpulver (=120 g) und
200 ml Wasser
450 g Himbeeren, frisch oder aufgetaut
5-6 EL Zucker (=ca. 80 g)

Biskuitteig:

- 1) Heizt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Trennt die Eigelbe vom Eiweiß. Schlagt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee.
- 2) Schlagt die Eigelbe mit dem Zucker min. 5 min lang schaumig, bis eine hellgelbe Masse entsteht.
- 3) Danach lasst ihr unter Rühren langsam das Wasser und Öl einrinnen.
- 4) Vermischt Mehl und Backpulver miteinander und siebt es über den Teig. Hebt es mit einem Schneebesen vorsichtig unter. Auch der Eischnee wird untergehoben.
- 5) Gebt den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech der Größe: 35x27x6 cm und backt ihn bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min lang.
- 6) Testet mit einem Zahnstocher, ob der Teig durch ist. Nehmt ihn aus dem Backblech heraus, zieht das Backpapier ab und gebt ihn zurück in dasselbe Blech aber umgekehrt (siehe Video). Lasst den Boden auskühlen und kümmert euch um die Puddingschicht.

Himbeerpudding:

- 7) Wenn ihr einen Pudding mit feiner Konsistenz wünscht, püriert die Himbeeren im Smoothiemaker oder mit einem Pürierstab.
- 8) Gebt den Himbeersirup und das dazugehörige Wasser in einen Topf. Fügt den Zucker und die pürierten Beeren hinzu und kocht das ganze auf.
- 9) Vermischt das Puddingpulver mit dem dazugehörigen Wasser und rührt es in die Sirup-Himbeer-Mischung ein, sobald diese kocht.
- 10) Rührt nun konstant mit einem Schneebesen, bis daraus ein dickflüssiger Pudding entstanden ist. Das dauert ca. 2-3 min. Verteilt den heißen Pudding über dem Biskuit und lasst ihn zunächst bei Zimmertemperatur und dann im Kühlschrank auskühlen, bis er fest ist.

Sahnecreme:

500 ml Sahne/Schlagobers
2 Pkg Frischkäse (=300 g)
5 geh. EL Puderzucker
2 Pkg Sahnesteif

Geburtstagsdeko:

15-18 Butterkekse
verschiedene Süßigkeiten wie Smarties,
essbarer Glitzer und Co.

Royal Icing/Eiweißglasur für Butterkekse:

2 Eiweiß (=50 g)
250 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe in Pastenform

Sahnecreme:

11) Rührt den Frischkäse mit dem Puderzucker cremig. In einer separaten Schüssel schlägt ihr die Sahne unter Hinzufügen des Sahnesteifs steif.

12) Vermischt die zwei Massen vorsichtig miteinander und verstreicht sie über dem erkalteten Pudding.

Royal Icing:

13) Rührt das Eiweiß kurz cremig und fügt dann portionsweise den Puderzucker hinzu, bis daraus eine cremige, dickflüssige Masse entstanden ist. Ich mache das gerne mit dem Mixer, per Hand mit einem Schneebesen geht es aber auch.

14) Danach könnt ihr die Masse aufteilen und mit Pastenfarbe nach Wunsch einfärben. Füllt die Glasur in Spritzbeutel mit Lochtülle um.

15) Dekoriert damit die Butterkekse (wie im Video gezeigt) und lasst sie komplett aushärten. Da das Icing schnell aushärtet, solltet ihr euch mit dem Aufspritzen und Dekorieren nicht zu viel Zeit lassen. Nach 1-2 Stunden ist die Glasur komplett trocken und hart.

16) Verteilt die dekorierten Kekse frühestens 1-2 Stunden vor dem Servieren auf dem Kuchen. Im Kühlschrank „überleben“ sie es zwar 1-2 Tage, sehen aber nicht mehr ganz so schön aus, weil die Kekse durch die Sahneschicht etwas aufweichen.





ROĐENDANSKI KOLAČ SA MALINAMA I KEKSOM

Biskvit:

4 jaja (vel. M)
160 g brašna
160 g šećera
1,5 kašičica praška za pecivo (ca. 5 g)
60 ml ulja
60 ml tople vode

Puding od malina:

380 ml sirupa od malina (sok za raz-
rijeđivanje) i 380 ml vode
3 pak pudinga od vanilije (=120 g) i 200 ml
vode
450 g svježih ili odmrznutih malina
5-6 kašika šećera (ca. 80 g)

Krema od šlaga:

500 ml slatkog vrhnja
2 pak svježeg sira (=300 g)
5 vrhom punih kašika šećera u prahu
2 pak kremfixa

Rođendanska dekoracija:

15-18 komada petit keksa
razne slatkiše kao što su smarties, jestive
šljokice itd.

Royal icing glazura za petit keks:

2 bjelanjka (=50 g)
250 g šećera u prahu
jestiva boja (pasta, ne tekuća)

Biskvit:

- 1) Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Bjelanjke sa prstohvatom soli istucite u snijeg.
- 2) Žumanjke skupa sa šećerom pomoću miksera mutite oko 5 min dok se ne stvori pjenasta i svijetlo žuta smjesa.
- 3) Zatim konstantno miješajući dodajte vodu i ulje.
- 4) Brašno pomiješajte sa praškom za pecivo, prosijte preko smjese od žumanjaka pa polako sjedinite. Na kraju laganim pokretima umiješajte i snijeg od bjelanjaka.
- 5) Tijesto saspite u pleh veličine: 35x27x6 cm obložen pek papirom i pecite ga na 175 stepeni gornji/donji grijači oko 20 do 25 min.
- 6) Provjerite čačkalicom da li je biskvit gotov. Izvadite ga iz kalupa, odstranite korišteni papir, a zatim ga naopako vratite u kalup i ostavite da se potpuno ohladi. Nakon toga se posvetite pudingu od malina.

Puding od malina:

- 7) Ako želite puding bez komadića, maline ispirajte pomoću multipraktika, smoothie makera ili štapnog miksera.
- 8) Sirup od malina skupa sa odgovarajućom količinom vode stavite u šerpu. Dodajte šećer i pirirano voće pa sve skupa prokuhajte.
- 9) Pomiješajte puding sa odgovarajućom količinom vode i umiješajte ga u vrelu mješavinu malina, vode i šećera.
- 10) Miješajte konstantno dok se ne stvori gusti puding. To traje oko 2-3 min. Odmah ga prelijte preko biskvita i ostavite da se ohladi, prvo na sobnoj temp. a zatim u frižideru dok ne očvrсне.

Šlag krema:

11) Svježi sir miksajte sa šećerom u prahu dok se sastojci ne sjedine. U drugoj zdjeli slatko vrhnje, dodavajući kremfix, umutite u šlag.

12) Oprezno pomiješajte obe smjese i nanosite gotovu kremu na ohlađeni voćni pud-ing.

Royal icing glazura za keks:

13) U jednoj zdjeli bjelanjke kratko kremasto umutite a zatim postepeno dodajte šećer u prahu dok se ne stvori kremasta, gusta pasta. Ja rado koristim mikser za ovaj korak a da se odraditi i ručno sa metlicom za snijeg.

14) Koristeći boje od paste, glazuru podijelite i obojite po vašem ukusu. Nipošto ne koristite tečnu boju jer će vam pokvariti glazuru. Smjesu prebacite u špric kesice sa malim otvorom.

15) Dekorirajte kekse kao što sam pokazala u videu. Glazura se inače vrlo brzo stvrdne pa vam zato preporučujem da požurite sa dekoracijom kako vam se nebi stvrdnula prije nego što ste završili. Nakon 1-2 h biće potpuno tvrda.

16) Dekorisane kekse raspodijelite po kolaču. To činite oko 1-2 h prije nego što vam kolač zatreba, ne prije, jer će krema od šlaga previše omekšati kekse. Kad već stavite sve kekse znajte da kolač može u frižideru izdržati 2-3 dana ali neće biti lijep kao prvi dan jer će se kекси omekšati i snjima i dekoracija.

