

Maisbrot mit Pfefferschoten und Erdnüssen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Tortentorte

* Für den Teig

4 Eier
3 tb kaltes Wasser
125 g Puderzucker
1 pn Salz
2 tb Zitronensaft
125 g Speisestärke
1 ts Backpulver
125 g Mehl
Butter zum Einfetten
8 cl Rum zum Beträufeln

* Für die Buttercreme

1/2 l Milch
100 g Zucker
1 pn Salz
2 pk Vanillezucker
2 dr Bittermandelaroma
45 g Speisestärke
4 tb Wasser
1 Eigelb
125 g gemahlene Mandeln
200 g Butter

* Außerdem

40 g blättrig geschnittene
; Mandeln

* Für den Teig

4 Eier
3 tb kaltes Wasser
125 g Puderzucker
1 pn Salz
2 tb Zitronensaft
125 g Speisestärke
1 ts Backpulver
125 g Mehl
Butter zum Einfetten
8 cl Rum zum Beträufeln

* Für die Buttercreme

1/2 l Milch
100 g Zucker

1 pn Salz
2 pk Vanillezucker
2 dr Bittermandelaroma
45 g Speisestärke
4 tb Wasser
1 Eigelb
125 g gemahlene Mandeln
200 g Butter

* Außerdem

40 g blättrig geschnittene
; Mandeln

Trotz des russischen Namens ist diese Torte ein Produkt der klassischen französischen Küche. Die Torte wurde dem französischen Marschall Jean J. Péllisier (1794-1864) gewidmet, der nach dem Sturm auf Malakow (Krim) von Napoleon den Titel eines Herzogs von Malakow verliehen bekam. Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit Wasser zu steifem Schnee schlagen. Puderzucker und Salz unter Schlagen einrieseln lassen. Eigelb und Zitronensaft langsam unterrühren. Dann das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl unterheben. Eine Springform von 24 cm Durchmesser einfetten und mit Pergamentpapier auslegen. Papier auch einfetten, den Teig reinfüllen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Backzeit: 30 Min. Elektroherd: 200° Gas: 3 oder 1/3 große Flamme Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchendraht stürzen und das Papier abziehen. Dann waagrecht halbieren. Beide Böden mit Rum tränken. Für die Buttercreme Milch und Zucker aufkochen. Salz, Vanillezucker, Bittermandelaroma, Speisestärke und Wasser glattrühren. Die kochende Milch damit binden und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Eigelb legieren. Die gemahlene Mandeln reinrühren. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Dabei häufig umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die Butter schaumig rühren. Die erkaltete Creme eßlöffelweise unterziehen. Den unteren Tortenboden mit der Hälfte der Creme bestreichen. Den zweiten Boden draufsetzen. Rand und Oberfläche auch bestreichen. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Tortenoberfläche spritzen. Mandeln in einer Pfanne unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Dann den Tortenrand damit garnieren. Die Torte zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren in 16 Stücke schneiden.

*Quelle: MENÜ: Backen von A-Z Erfasst von Sylvia Mancini Trotz des russischen Namens ist diese Torte ein Produkt der klassischen französischen Küche. Die Torte wurde dem französischen Marschall Jean J. Péllisier (1794-1864) gewidmet, der nach dem Sturm auf Malakow (Krim) von Napoleon den Titel eines Herzogs von Malakow verliehen bekam. Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit Wasser zu steifem Schnee schlagen. Puderzucker und Salz unter Schlagen einrieseln lassen. Eigelb und Zitronensaft langsam unterrühren. Dann das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl unterheben. Eine Springform von 24 cm Durchmesser einfetten und mit Pergamentpapier auslegen.

Papier auch einfetten, den Teig reinfüllen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Backzeit: 30 Min. Elektroherd: 200° Gas: 3 oder 1/3 große Flamme Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchendraht stürzen und das Papier abziehen. Dann waagrecht halbieren. Beide Böden mit Rum tränken. Für die Buttercreme Milch und Zucker aufkochen. Salz, Vanillezucker, Bittermandelaroma, Speisestärke und Wasser glattrühren. Die kochende Milch damit binden und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Eigelb legieren. Die gemahlene Mandeln reinrühren. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Dabei häufig umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die Butter schaumig rühren. Die erkaltete Creme eßlöffelweise unterziehen. Den unteren Tortenboden mit der Hälfte der Creme bestreichen. Den zweiten Boden draufsetzen. Rand und Oberfläche auch bestreichen. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Tortenoberfläche spritzen. Mandeln in einer Pfanne unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Dann den Tortenrand damit garnieren. Die Torte zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren in 16 Stücke schneiden.

*Quelle: MENÜ: Backen von A-Z Erfasst von Sylvia Mancini