

Rezepte

Das goldene Buch für geübte Bäcker/Bäckerinnen

...nicht das Buch mit 7 Siegeln, sondern eine wunderschöne Torte



Zutaten:

Für 28-30 cm Form

7 Eier

200 g Zucker

130 g gemahlene Nüsse oder
Mandeln

140 g Mehl (z.B. Dinkelmehl)

½ Backpulver

1 Marzipanmasse (200 g)

200-250 g Puderzucker

Kakao

1 EL Zitrone

7-8 Bananen

2,5 Becher Sahne (500 ml)

5 EL Capucchino-Pulver

5 TL SanApart (1 TL/100 ml)

=Sahnesteif

Zum Verzieren:

Nussnougatcreme, 1 Blatt Papier

180°C Heißluft 25-30 Minuten

Zutaten:

Für 27x32 cm Form (z.B. Vemmina Form mit Backfolie
auf Gitter)

10-12

290 g

190 g

200 g

1

2

500 g

1-2 EL

10-12

5-6 Becher

12 EL

12 TL



Rezepte

Das goldene Buch für geübte Bäcker/Bäckerinnen

Seite 2

Biskuit herstellen: Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Nüsse, Mehl und Backpulver mischen und unterheben, anschließend Eischnee unterheben

backen

auskühlen lassen

(noch warm aus der Form lösen (nicht heiß))

Marzipanrosen herstellen (5 Stück)

Creme herstellen: Sahne mit Sahnesteif nach Anleitung schlagen, Capuccinopulver einrühren

Ausgekühlten Boden quer durchschneiden, Oberteil in der Mitte teilen

mit Creme unteren Boden bestreichen

Bananen schälen und mit Zitrone bestreichen, damit sie nicht braun werden

rechts und links in der Mitte Bananen auflegen: je mittig eine ganze, rechts und links davon jeweils eine durchgeschnittene Banane

mit Creme überstreichen, dass die Bananen ganz bedeckt sind

Oberteile auflegen, die Buchform ist jetzt schon gut zu sehen.

mit restlicher Creme den ganzen Kuchen bestreichen, auch die Seiten

Rand vorsichtig mit Kakao bestreuen, mit Gabel an den Seiten vorsichtig entlang ziehen damit Buchseiten entstehen.

Marzipan auswellen (mit Puderzucker) und auf Kuchenoberseite auflegen (mit Hilfe einer Dauerbackfolie geht das prima)

mit Nussnougatcreme verzieren: Nougatcreme in eine gerollte Spitztüte aus Backpapier oder einen Beutel füllen, keine Ecke anschneiden und damit Namen, Glückwunsch und Rosenblätter aufmalen

Reste der Marzipanplatte zur Hälfte mit Kakao vermengen und eine Kordel formen und in der Mitte auflegen.

Rosen aufsetzen und Torte kalt stellen

kann in 3 Arbeitsschritten hergestellt werden (auf 3 Abende verteilt):

- Marzipanrosen herstellen

- Boden backen

- alles zusammen setzen

Dauer ca. 5-8 Stunden

Viel Erfolg

Vielen Dank an meine
Hauswirtschaftsmeisterkollegin
Rosmarie für das tolle Rezept.

