

Torten



Inhalt

Tolle Torten	4	Tränken und Toppings	40
Elena Cremer	5	Kokos-Limetten-Tränke	41
Equipment zum Tortenbacken	6	Buttercremes	42
Planung	10	Swiss-Meringue-Buttercreme	44
Zutaten und Einkauf	14	Deutsche Buttercreme (vegan)	46
Tortenböden	16	Frischkäse-Buttercreme	48
Tortenrezepte umrechnen	18	Salzkaramell-Buttercreme	50
Vanilleböden	20	Ganache	52
Vegane Kokos-Limetten-Böden	22	Dunkle Karamell-Ganache zum Einstreichen	54
Haselnussböden	24	Dunkle Ganache zum Einstreichen	55
Schokoböden	26	Aufgeschlagene dunkle Ganache	56
Füllungen	28	Aufgeschlagene weiße Ganache	58
Fruchtcurd	30	Torte einsetzen	60
Veganes Passionsfruchtcurd	32	Torte einstreichen	64
Salzkaramell	34	Mehrstöckige Torten stapeln	66
Haselnuss-Praliné	36	Torte dekorieren	68
Apfelfüllung	38	Karamellsegel	70

Inhalt

Vegane Kokos-Maracuja-Torte	72
Zweistöckige Torte mit Blumen	76
Schoko-Karamell-Torte	84
Resteverwertung	90
Torte aufbewahren und transportieren	92
Torte servieren	94



Tolle Torten

Elena Cremer zeigt dir Schritt für Schritt, wie du köstliche und richtig schöne Torten bäckst.

In diesem Kurs lernst du die Grundlagen für das Backen von atemberaubenden und köstlichen Torten. Unter der Leitung von Elena Cremer, einer renommierten Food-Fotografin, Bloggerin und Tortenexpertin, erlernst du die notwendigen Techniken und erhältst wertvolle Tipps, um deine Backkreationen auf ein neues Level zu heben.

Erfahre, welches Equipment zum Tortenbacken hilfreich ist und wie du dein Tortenprojekt von A bis Z planst. Dazu gehören das Zubereiten von Kuchenböden, Tränken, Füllungen und Cremes. Elena erklärt dir, wie du Torten richtig einsetzt, einstreichst und zu tollen Kunstwerken dekorierst.

Hier findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Backen, Verzieren und Genießen!

Danke!



Elena Cremer

Ihre Leidenschaft für kreatives Arbeiten hat Elena schon seit Kindertagen. Als Studentin begann sie dann mit ihrem Backblog die Weichen für eine neue Karriere zu stellen.

Elena Cremer ist in Köln geboren und aufgewachsen. Ihre Eltern förderten schon früh ihre künstlerische Ader und nahmen sie mit in Museen. Nach dem Abitur studierte sie Literatur- und Kunstwissenschaften in Berlin und Potsdam und verbrachte einige Zeit im Ausland, unter anderem in Russland und Kolumbien.

Neben ihrem Studium arbeitete Elena im Spiegel-Hauptstadtbüro, strebte jedoch danach, handwerklich und kreativ tätig zu sein. Kochen und Backen gehörten schon immer zu ihren Leidenschaften. Ihre Begeisterung für das Backen entfachte sich besonders, als sie ihre erste Hochzeitstorte kreierte und die französische Patisserie für sich entdeckte. 2016 gründete sie den Blog „La Crema Patisserie“ und begann als Food-Fotografin zu arbeiten.

Mittlerweile betreut Elena viele verschiedene Projekte: Sie gibt ihr eigenes Backmagazin „La Pâte“ heraus, entwickelt Rezepte, betreibt einen Secret Supper Club mit dem Namen „Süß und Salzig“ und veröffentlichte 2022 ihr eigenes Tortenbuch „Tolle Torten“, das u.a. mit dem deutschen Kochbuchpreis ausgezeichnet wurde.

„Ich habe Kuchen und Torten immer als ein verbindendes Element erlebt, das Menschen zusammenbringt und Freude bereitet.“



Elena Cremer

<https://lacrema-patisserie.com>

Torte einstreichen

Die Torte ist eingesetzt, gut gekühlt und nun wird sie eingestrichen, um die Grundlage für eine tolle Optik zu legen.

Ist die Füllung im Kühlschrank fest geworden, geht es ans Einstreichen der Torte. Das ist der Teil, der oft für Frustration sorgt, da eine perfekt glatt eingestrichene Torte eine Kunst für sich ist, die einiges an Übung und Geduld erfordert. Jedoch kann eine strukturierte, nicht ganz gleichmäßige Torte genauso schön und oftmals sogar interessanter aussehen. Es ist alles eine Frage des Stils. Beim Einstreichen wird quasi der Grundstein für die Optik der Torte gelegt und diese kann von rustikal über verspielt bis elegant in so ziemlich jede Richtung gehen.

Man unterscheidet grundsätzlich 3 Grundkategorien:

- Naked Cake
- Semi Naked Cake
- Vollständig eingestrichen

Step-by-Step: Einstreichen

Die gekühlte, eingesetzte Torte wird auf den Drehteller gesetzt (damit sie beim Einstreichen nicht verrutscht, kannst du ein feuchtes Stück Küchenpapier unter die Tortenscheibe legen). Dann wird zunächst eine Portion Creme oben mittig auf die Torte gegeben und mit einer Winkelpalette verteilt und glatt gestrichen. Das gelingt am besten, indem man die Winkelpalette wie einen Uhrzeiger (die Palette zeigt von der Mitte der Torte nach außen) oben mittig auf der Creme ansetzt, den Drehteller mit einer Hand bewegt und die Torte währenddessen mit der anderen Hand glatt streicht, ohne dass die Palette bewegt wird. Dann wird entweder mithilfe einer Palette oder mit einem Spritzbeutel rundherum eine großzügige Schicht Creme auf die Torte aufgetragen. Mit einem Spritzbeutel gelingt das gleichmäßiger.

Dann wird der Tortenspachtel neben der Torte angesetzt, indem er mit der langen Seite an den Rand der Tortenscheibe andockt und

mit der kurzen Seite bündig auf dem Drehteller aufliegt, also etwa im 45° Winkel zur Torte steht. Achte während des gesamten Einstrichs darauf, dass der Spachtel möglichst nicht verrutscht, denn nur so gelingt der Einstrich gerade und rechtwinklig. Nun wird der Spachtel mit der einen Hand in dieser Position gehalten und mit der anderen Hand der Teller gedreht, bis die Creme rundherum glatt gezogen ist. Eventuell entstandene Lücken und Löcher werden erneut mit Creme befüllt und das Ganze so lange wiederholt, bis der Einstrich glatt und ebenmäßig ist.

Zuletzt wird (falls gewünscht) der überstehende obere Rand abgenommen. Dafür wird eine saubere Winkelpalette rundherum von außen nach innen auf Höhe der Tortenoberfläche über den abstehenden Rand geführt und die überschüssige Creme nach und nach abgenommen. Die Palette dabei nach jedem Strich an einer Schüssel o.Ä. sauber abstreifen. Nun kommt die fertig eingestrichene Torte wieder in die Kühlung, sodass die Creme richtig fest wird, bevor es mit der Dekoration weitergeht.



Kursheft

mit Rezepten und Infos zum
Premium Online Kochkurs
mit Elena Cremer

Kurs

Torten

Koch

Elena Cremer