

# Torten

mit Elena Cremer



# Inhalt

Tolle Torten

Elena Cremer

Equipment zum Tortenbacken

Planung

Zutaten und Einkauf

Tortenböden

Vanilleböden

Vegane Kokos-Limetten-Böden

Haselnussböden

Schokoböden

Füllungen

Fruchtcurd

Veganes Passionsfruchtcurd

Salzkaramell

Haselnuss-Praliné

Apfelfüllung

Tränken und Toppings

Kokos-Limetten-Tränke

Buttercremes

Swiss-Meringue-Buttercreme

Deutsche Buttercreme (vegan)

Frischkäse-Buttercreme

Salzkaramell-Buttercreme

Ganache

Dunkle Karamell-Ganache zum Einstreichen

Dunkle Ganache zum Einstreichen

Aufgeschlagene dunkle Ganache

Aufgeschlagene weiße Ganache

Torte einsetzen

Torte einstreichen

Mehrstöckige Torten stapeln

Torte dekorieren

Karamellsegel

Vegane Kokos-Maracuja-Torte

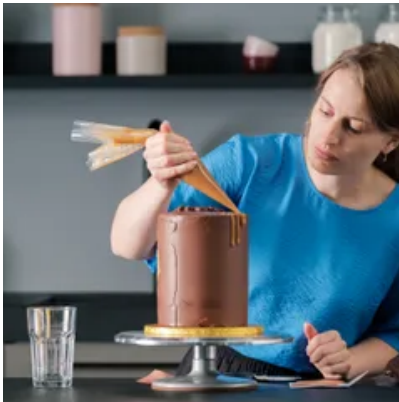
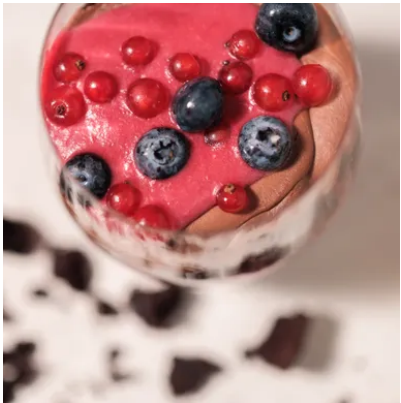
Zweistöckige Torte mit Blumendeko

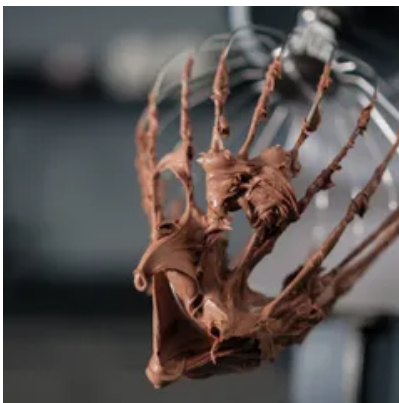
Schoko-Karamell-Torte

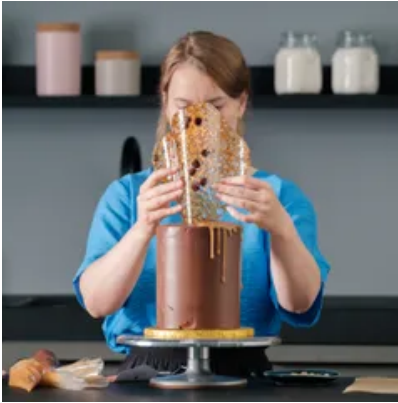
Resteverwertung

Torte aufbewahren und transportieren

Torte servieren







# 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!

STAY SPICED!

CASO<sup>®</sup>  
DESIGN

GEFU<sup>®</sup>

Microplane

  
CALLEBAUT<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

# 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 Pâtisserie für sich entdeckte. 2016 gründete sie den Blog „La Crema Pâtisserie“ 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.



Elena Cremer

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

# Vanilleböden



## Zutaten & Infos



Vorbereitung  
30 min



Gesamtzeit  
24 h

für 3 Böden (Ø 15 cm)

18 g Backpulver

150 g Butter

3 Eier, Größe M

290 g Mehl

270 g Milch

1 Prise Salz

1 Prise Vanille

250 g Zucker

## Rezeptschritte

Schritt 1

### Vorbereiten

Den Ofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backformen gut einfetten und die Formböden mit einem Kreis Backpapier auslegen.

Schritt 2

### Teig

Die Butter einige Minuten lang auf höchster Stufe aufschlagen, bis sie luftig und fast weiß ist. Den Zucker und die Vanille hinzugeben und 3–5 Minuten weiter aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben und vermischen. Die Milch abwechselnd mit dem Mehl bei niedriger Geschwindigkeit unterrühren. Sobald sich alles miteinander verbunden hat, die Küchenmaschine ausstellen.

150 g Butter

250 g Zucker

3 Eier (Größe M)

290 g Mehl

18 g Backpulver

1 Prise Salz

1 Prise Vanille

270 g Milch

## Schritt 3

**Backen**

Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen backen. Nach 35 Minuten mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Die Böden 30 Minuten in der Form abkühlen lassen.

## Schritt 4

**Geschafft**

Die Ränder des Teigs mit einem scharfen Messer vorsichtig von der Form lösen, die Böden aus der Form stürzen und umgedreht vollständig auskühlen lassen. Das Backpapier abziehen, die Böden in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

## **Workbook**

mit Rezepten und Infos  
für den Online-Kochkurs  
mit Elena Cremer

## **Kurs**

Torten

## **Konditorin**

Elena Cremer