Exotische Weihnachtstorte

Zutaten:

3 Eier
170 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Vanilleschote oder Vanille-Aroma
100 g Mehl, 25g Speisestärke
1 TL Backpulver

Zutaten zum Belag:
10 Blatt oder 2 P. gem. Gelatine
400g Ananasscheiben (aus der Dose)
300 g Kokosnussjoghurt
300 g Vollmilchjoghurt
400 g Schlagsahne
1 Granatapfel
1/8 l Grenadine Sirup
1 P. roter Tortenguss
50 g Kokosraspel
1 Mango

Zubereitung: Eier trennen, Eiweiße, Vanillemark oder Aroma und EL kaltes Wasser steif schlagen, 100 g Zucker und Vanillezucker dabei einstreuen. Eigelbe einzeln unterschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf die die Eischaummasse sieben, unterheben.

Bisquitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im E-Herd 180°C oder Umluft 160°C, gas Stufe 2 ca. 20 -25 Min backen. Auskühlen lassen.

Gelatine je nach Vorschrift einweichen. Ananas würfeln. Joghurts und 50 g Zucker verrühren. Die aufgelöste Gelatine mit 3 EL Joghurt verrühren und in restlichen Joghurt rühren. Kalt stellen, inder Zwischenzeit 300g Sahne steif schlagen. Sobald die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, erst die Sahne und dann die Ananas unterheben.

Biquitboden mit einem Tortenring umschließen und die Joghurtcrem auf den Boden streichen.

Kühlen (am besten über Nacht).

Granatapfel halbieren, ein paar Kerne vorsichtig herauslösen. Die Hälften wie eine Orange auspressen Saft und Grenadine Sirup mit Wasser auf ¼ l Flüssigkeit auffüllen. Tortenguss mit 20 g Zucker verrühren, Saftgemisch unterrühren und aufkochen. Kurz abkühlen lassen und auf der Joghurtschicht verteilen. Torte ca. 1 Std. kaltstellen. Kokosraspel rösten, abkühlen lassen.

Mango schälen, in Scheiben vom Stein schneiden, je16 große und kleine Sterne ausstechen. Tortenrand mit Kokosraspeln bestreuen. Restliche Sahne steif schlagen und Torte mit Sahnetuffs Mango Sternen und Granatapfelkernen dekorieren.

Pflaumen – Punsch- Torte

Zutaten für 16 Stücke:
1 große unbehandelte Orange
400 ml Rotwein
1 Zimtstange, 3 Gewürznelken, 2 Sternanis
3 Eier (Gr M),
200 g Zucker,
100 g Mehl, 2 EL Speisestärke, 2 TL Backpulver
1 Glas Pflaumen (720ml)
1 P. Vanille- Pudding Pulver,
2 P. weiße Gelatine gem.
400 g Doppelrahmfrischkäse, 150 Creme Fraiche /Schmand,
1P. Vanillin Zucker,
500 g Schlagsahne
Evtl. Silberperlen und rosa und weiße Baisertuffs.

Zubereitung: Orange heiß waschen, trocken reiben. Orange auspressen. Ca. 100 ml Orangensaft, Wein, Gewürze und Schale aufkoche, auskühlen lassen.

Eiertrennen. Eiweiß und 3 EL Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. Boden einer Springform (Ø28cm) mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen und im heißen Backofen (E-herd 200°, Heißluft 175°C/ Gas Stufe 3) ca. 20 Min. backen. Aus der Form lösen und Kuchen auskühlen lassen.

Punsch durchsieben. Pflaumen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Früchte vierteln. 5 EL Saft, 2 EL Zucker und Puddingpulver verrühren. ¼ l Punsch und100 ml Saft aufkochen, Puddingpulver einrühren, aufkochen lassen. Pflaumen unterrühren. Bisquit waagerecht halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring schließen. Kompott darauf geben. Zweiten Boden daraufsetzen und kalt stellen.

1¼ P. Gelatine nach Vorschrift auflösen Frischkäse, ¼ l Punsch, Creme fraiche, Vanillin Zucker und 70 g Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. 250 g Creme und1/3 Sahne abmessen, kalt stellen. Gelatine auflösen und 3 EL Creme einrühren, in übrige Creme rühren und Sahne unterheben. Eine Schüssel(ø 28cm ca.3 l Inhalt) mit Folie auslegen und Creme einfüllen. Ca. 15 min. kalt stellen. Boden auf die Creme setzen und 3-4 Std. kalt stellen(besser noch über Nacht).

¾P. Gelatine nach Vorschrift auflösen 2 EL der restlichen Creme einrühren, alles in Rest Creme rühren. Übrige Sahne unterheben, kalt stellen. Torte stürzen, mit Creme bestreichen, mit Baisertuffs und Silberperlen verzieren.

Windbeutel Torte

Zutaten zum Teig:
3 Eier
4 EL Zucker
2 EL Öl
1 EL Essig
5 EL Mehl
½ P. Backpulver
1 Vanille-Zucker
Im vorgeheizten Backofen bei : 160° Heißluft, 180° Ober/Unterh. E-Herd, ca. 15 Min. backen.
Erkalten lassen.

mit 1,5 P. Mini-Windbeutel den Boden dicht belegen
400 ml Sahne ungesüßt schlagen
400 g Schmand
7 EL Gelierzucker zusammen unterheben.
Über die Windbeutel geben und glattstreichen.
24 St. Kaltstellen, dann ein Glas ca 400 g Preiselbeeren
(oder ähnliches Obst, z. B. Himbeeren püriert) darüber verteilen und glatt streichen.
Kann gut vorbereitet werden und ist schnell hergestellt.

Kreppel zu Fasching

Zutaten zum Teig:
1500 g Mehl , 2 Würfel Hefe
3 Eier
¾ l Milch
200 g Zucker ,etwas Salz
200 g Margarine ,(oder 100 g Margarine & 100ml Rapsöl)
2 Stangen Biskin zum Ausbacken

Zubereitung:
Das Mehl mit Zucker, Salz, Fett und Eiern in der Rührschüssel der Küchenmaschine mit dem Knethaken vermischen . Die Milch erwärmen und bis auf einen Rest unter Rühren zugießen. In dem Rest Milch die Hefe vollständig auflösen und dem Teig unter Rühren zufügen. Die Masse ca. 6 Min. kneten. Den fertigen Teig ca. 1 ½ Std. gehen lassen. Nochmals durchkneten und ca. ½ -1cm dick ausrollen. Mit einem Glas runde- oder mit dem Teigrädchen eckige Kreppel formen. Die Kreppel auf Kuchenblechen, die mit einem bemehlten Küchenhandtuch ausgelegt sind, nochmals min. ca.1 Std. gehen lassen.
Das Biskin in einem Bräter oder oben weiten Topf erhitzen(ca.175°, erst mit einem Kreppel testen). Die Kreppel im heißen Fett ausbacken und anschließend in feinem Zucker wälzen. Fertig!
PS: Wer hat, kann auch eine Friteuse benutzen.
Die Kreppel können auch mit Marmelade (lange Tülle der Gebäckspritze) gefüllt werden.

Selbstverständlich kann man auch statt Küchenmaschine den Handrührer benutzen.