



Süßes Früchtchen

Im Sommer, wenn das Angebot an Früchten überwältigend ist und die Pracht der Farben vom satten Rot der Ribiseln bis zum dunklen Blau der reifen Heidelbeeren reicht, wird es Zeit für sommerliche Fruchttörtchen. Hier können Sie Ihrer Phantasie bei der Fruchtauswahl freien Lauf lassen!

Wir verwenden für ein Törtchen

- ▀ w1 2 gerade Biskotten (ohne Taillierung in der Mitte)
- ▀ w3 Kuchenlagen (jeweils 5 cm Ø)
- ▀ w3 Cremelagen
- ▀ wWeintrauben, Himbeeren, Heidelbeeren, Ribiseln und 1 Physalis
- ▀ wfarblich passende Seidenschleife (ca. 35 cm)

Dieses Werkzeug wird benötigt

- ▀ wrunder Ausstecher (5 cm Ø) oder scharfes Messer
- ▀ wDressiersack und Sterntülle (Lochgröße ca. 5–10 mm)
- ▀ wTeigkarte oder Palette

Stechen Sie drei 5-cm-Kreise aus Ihrem Kuchenteig aus, stapeln Sie diese mit jeweils einer Schicht Creme dazwischen übereinander. Für die oberste Cremeschicht füllen Sie die Creme am besten in einen Dressiersack mit Sterntülle und dressieren kleine Tupfer obendrauf. Streichen Sie das Törtchen auch an der Seite 1–2 mm dick mit Creme ein und verteilen Sie diese gleichmäßig mit einer Teigkarte oder Palette. Danach kleben Sie die Biskotten an die Seitenfläche des Törtchens und binden die Schleife herum. Nun können Sie nach Herzenslust oben mit Früchten und kleinen Creme-Tupfern aus Ihrem Dressiersack dekorieren.

Voilà – fertig ist das Prachtstück, das Gartenfest kann beginnen!



Kuchenempfehlung:
Heller Oberskuchen

SEITE 151



Creme-Empfehlung:
Helle Mascarpone-Creme

SEITE 154



Gräfin Sophia



Elegant, stark – verfehlt ihre Wirkung nie! Stellen Sie sich vor, Sie haben Gäste und kredenzen solch einen wunderbaren Früchte-Turm! Staunen ist Ihnen sicher – ich spreche aus Erfahrung!

Nicht nur, dass Sie völlig freie Hand dabei haben, womit Sie Ihre Türme aufbauen – hier haben Sie auch gleich einen unglaublichen Tisch-Schmuck und Blickfänger.



Beachten Sie die Vorbereitungszeit!

Wir verwenden für ein Törtchen

- ▮ wBaiser-Tropfen und -Tupfen (siehe Seite 161)
- ▮ wca. 250 g Fondant für die Fondant-Rosen
- ▮ wpastöse Lebensmittelfarbe Rot
- ▮ wErdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, rote Ribiseln, Weintrauben und Physalis
- ▮ wfest angerührte Eiweißspritzglasur/Royal Icing (Rezept Seite 158)

Dieses Werkzeug wird benötigt

- ▮ wkegelförmiger Steckschwamm (aus der Blumenhandlung)
- ▮ wFrischhaltefolie zum Ummanteln des Steckschwammes
- ▮ wZahnstocher zum Fixieren der Früchte und des Baisers auf dem Kegel
- ▮ wDressiersack und Sterntülle (ca. 8 mm Lochgröße)
- ▮ wEinweghandschuhe zum Einfärben des Fondants



1. Sie benötigen einen herkömmlichen Steckschwamm in Kegelform (erhältlich im Floristenbedarfs-Geschäft).



2. Ummanteln Sie den Steckschwamm mit Frischhaltefolie, damit die Lebensmittel keinen Kontakt mit dem Schwamm haben.



3. Alles, was Sie auf Ihren Kegel geben möchten, spießen Sie mit einem Zahnstocher auf.



4. Nun Reihe für Reihe von unten beginnend in den Schwamm stecken. Sie können zusätzlich zum Zahnstocher noch etwas fest angerührte Eiweißspritzglasur verwenden, um Ihre Einzelteile anzukleben.



5. Auch die Früchte werden einfach mit Zahnstochern im Steckschwamm befestigt.







Baiser

- w6 Eiweiß
- w210 g Kristallzucker
- w210 g Staubzucker



60 °C bei Ober-/Unterhitze
Backzeit: 8–10 Stunden

Vorbereitung:

Backrohr vorheizen. Backtrennpapier auf Blechgröße zuschneiden. Backblech in das Backrohr geben, damit es sich ebenfalls erhitzt. Den Staubzucker sieben. Bereiten Sie auch schon den Dressiersack mit der gewünschten Tülle vor!

So geht's:

Eiweiß mit Kristallzucker cremig-steif schlagen und den Staubzucker mit einem Kochlöffel sehr, sehr vorsichtig unterheben. Wenn Sie die Masse einfärben möchten, ist jetzt der Zeitpunkt, an dem Sie die Lebensmittelfarbe vorsichtig mit einrühren.

Die Masse in den Dressiersack mit der passenden Tülle füllen und die gewünschte Form auf das vorgewärmte Backblech aufdressieren. Das Backblech in das Backrohr schieben. Klemmen Sie einen Kochlöffel (aus Holz – Plastik ist nicht ausreichend hitzeresistent) in die Ofentür ein, sodass ein wenig Luft durchströmen kann, und backen Sie die Masse 8–10 Stunden.

Baiser immer trocken lagern.

