

Rosa Röschen-Creme-Torte mit rosa Elefant. Oder: Der Versuch, ein Rezept 1:1 nachzubacken...



Ich gestehe, ich bin nicht sehr gut darin, Rezepte haargenau zu befolgen.

Irgendeine Variation ergibt sich immer. Sei es, weil die Backform nicht den geforderten Umfang hat und der Tortenboden zu niedrig ist, sei es, weil ich die vorgeschlagene Creme zu mächtig finde und Zutaten austausche.

Das Aschenputtel-Experiment in der aktuellen Lecker bakery N° 1/2014 fand ich als Idee so klasse und die aus dem einfachen Vanille-Rührkuchen gezauberten Varianten so schön, dass ich mir vorgenommen hatte, die Röschentorte nachzubacken– und zwar ganz genau nach Rezept. Naschkatzen-Schwur! ^^



Nun... daraus wurde nichts. Aber: es wurde trotzdem lecker und dazu noch individuell und persönlich, die Empfängerin der Geburtstagstorte liebt nämlich

Elefanten, also kam noch ein rosa Exemplar der Dickhäuter in Keksform oben drauf.



Da

dieses Mal der Fall eintrat, dass die Form 2 cm zu groß war und der Teig zu niedrig wurde, backte ich noch einen rosa Biskuit und versuchte gleich mal noch ein Muster im Kuchen, so etwas hatte ich nämlich am Tag zuvor in einer anderen Zeitschrift gesehen und beschlossen, das bald ausprobieren zu wollen.

Das Ergebnis war eine doch wieder anders aussehende Torte, aber immerhin nur im Anschnitt und nicht so sehr äußerlich, auch wenn ich mir den Farbwechsel der Röschen etwas intensiver gewünscht hätte.

Und hey, es ist ja auch ein Aschenputtel-Experiment, das ist ja eigentlich ein Freifahrt-Schein fürs Improvisieren, oder?

Für eure eigenen Aschenputtel- Experimente hier das Basisrezept:

Vanillerührkuchen:

(Für 1 Springform Ø 20 cm)

125 g weiche Butter + etwas für die Form

$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

100 g Doppelrahm-Frischkäse

Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

200 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Die Form fetten und den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.

Zitrone heiß waschen, trocknen und abreiben; dann auspressen. Butter, Frischkäse, Zitronenschale, Vanillemark, Zucker und Salz cremig rühren, Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit 2 EL Zitronensaft unter die Masse geben.

Teig in der Form glatt streichen und 45-50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Frischkäse-Butter-Creme für die Füllung und die Röschen:

550 g weiche Butter
175 g Puderzucker
400 g Doppelrahmfrischkäse

Lebensmittelfarbe, z.B. in Form einer Paste (toll sind zwei, die man gut kombinieren und mischen kann, wie Rot und Violett)

Außerdem: Ca. 4 EL rote Konfitüre, z.B. Erdbeere

Und weitere Deko nach Belieben, wie etwa Kekse, die man oben drauf oder außen am Rand drum herum setzt

Butter und Puderzucker hellcremig aufschlagen, Frischkäse kurz unterrühren.

Die Creme etwa halbieren, für die Deko, also die Röschen braucht man ein bisschen mehr als für innen.

Den etwas größeren Teil der Creme einfärben.

Wenn man einen Farbwechsel haben möchte, gibt man ein Drittel der Masse in den Spritzbeutel, färbt den Rest etwas mehr, gibt wieder ein Drittel in den Beutel und färbt das letzte Drittel noch intensiver.

Den ausgekühlten Kuchen drei Mal waagrecht durchschneiden und

die Böden mit Konfitüre bestreichen. Die ungefärbte Creme auf die Böden verteilen, dabei ein paar Esslöffel zurück behalten und die zusammengesetzte Torte damit außen dünn einstreichen. Dann oben auf der Torte beginnend Rosetten spritzen und die Lücken mit kleinen Tuffs füllen.

Eventuell mit Keksen oder anderem Dekor verzieren.

Die Torte 30 Minuten kalt stellen und dann: genießen![nurkochen]



Wie man sieht, habe ich nur Creme für die Füllung genommen und eben, wie oben erwähnt, noch einen rosa Boden eingefügt, wobei ich bei zwei Böden innen einen Kreis ausgeschnitten und die beiden im Wechsel zusammen- und aufeinander gesetzt habe. Bei mehreren verschiedenfarbigen Schichten entsteht so ein tolles Schachbrettmuster!



Fällt es euch auch so schwer, eure eigene Kreativität zu zügeln und genau nach Rezept zu backen? Oder braucht ihr eine Vorgabe, damit es genuss-sicher gelingt?

Zu welcher Gruppe ihr auch gehört, ich glaube das Aschenputtel-Experiment kann in jedem Fall eure Kreativität und Experimentierfreude anregen und wünsche euch viel Spaß – am Backen selbst und am Genießen der Köstlichkeiten!

Eure Judith