



UPTASIA



9 Jahre Uptasia – 9 Jahre: Wimmeln, wirtschaften, Wunderwelten erleben.  
Im kostenlosen Browsergame Uptasia gestaltest du dein eigenes wimmeliges  
Wirtschaftsimperium, baust eine Bäckerei, backst Kuchen!

Kuchen? Mmmmmmh Kuchen!

Vielen Dank an:

Kajaaa  
Smirre  
Pichu3012  
Kuh\_Elsa  
FrlFrieda  
Tulle  
Loewis  
Portimao248  
CEG1405  
jcM-Af  
Pysi01  
BigmomLittle9  
Fiffiberlin  
Amalina63  
ursusmama  
Gelberbaer  
milaOlk  
ChillyBuba99

... die ihre Lieblingsrezepte teilten und die uptastischsten Kuchen Wirklichkeit  
werden ließen.

Gemeinsam wimmeln, gemeinsam backen!  
Viel Freude mit dem uptastischsten Rezeptbuch!

**Dein Uptasia-Team**



## Inhalt

Legende.....	1
★ „Uptastisches Schokokuchen-Grundrezept“ von Bianca 🍀 .....	2
★ „Käsesahnetorte mit Himbeeren“ von kajaaa .....	3
★ "Jamaika-Schnitten" von smirre 🐰 .....	4
★ „Zitronenkuchen“ von pichu3012 🐰 .....	5
★ „Marmorkuchen mit Sauerkirschen“ von Kuh_Elsa 🐰 .....	6
★ „Regenbogentorte“ von FrlFrieda 🐰 .....	7
★ „Marzipan-Mohntorte“ von Tulle 🐰 .....	9
★ „Lieblings-Schoko-Sahne-Torte“ von Loewis 🐰 🍪 .....	10
★ „Ribisel-Baiser-Schnitten“ von Portimao248 🐰 .....	12
★ „Mokka-Kirschtorte“ von CEG1405 🐰 .....	13
★ „Meringen-Eistorte“ von jcM-Af 🐰 .....	15
★ „Stracciatella Torte“ von Pysi01 🐰 .....	16
★ „Omas Apfelkuchen mit Streuseln“ von BigmomLittle9 🐰 .....	17
★ „Mooskuchen“ von fiffiberlin 🐰 .....	18
★ „Mailänder Quarktorte“ von Amalina63 🐰 .....	19
★ „Ananas-Schmand-Torte“ von gelberbaer 🍪 .....	21
★ „Placek z chałwą“ von milaOlk 🐰 .....	22
★ „Tort czekoladowo - truskawkowy“ von ChillyBuba99 .....	25

## Legende

- 🍀 vegan
- 🐰 vegetarisch
- 🍷 glutenfrei
- 🥜 enthält Nüsse / Kerne



★ „Uptastisches Schokokuchen-Grundrezept“ von Bianca ❁

250 g	Mehl (Type 405)
2 - 3 TL	Backpulver
3 EL	Backkakao
180 g	Zucker
250 ml	Wasser
100 ml	neutrales Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

Alle trockenen Zutaten vermischen. Dann Wasser und Öl hinzufügen und gut miteinander verrühren.

180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) – ca. 35 Minuten  
Vor dem Dekorieren oder Weiterverarbeiten komplett auskühlen lassen.

**Biancas Tipp**

Dieses Grundrezept ist super schnell umgesetzt, vegan und begeistert zu jedem Anlass. Der Teig reicht für eine kleine Springform (Ø 20 cm), funktioniert aber auch gut in Muffin-Blechen. Schneide den fertigen Kuchen in zwei Teile und bestreiche ihn mit Marmelade, überziehe ihn mit Schokolade und wirf Glitzer-Deko darauf. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.





★ “Käsesahnetorte mit Himbeeren“ von kajaaa

**Biskuit-Boden**

4	Eier
150g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
70g	Mehl
4 TL	Backpulver

Bei 180 Grad 20 min backen, den Boden halbieren.

**Füllung**

1kg	Magerquark
400g	Geschlagene Sahne
1	Saft einer Zitrone
150g	Puderzucker
8 Blatt	Gelatine
	Himbeeren

Alle Zutaten bis auf die Gelatine und Himbeeren zusammen aufschlagen. Anschließend die Gelatine nach Anleitung einrühren. Die Himbeeren können unter die Masser gehoben werden.

Tortenring auf den gebackenen Teigboden stellen, Füllung verteilen und zweite Teigschicht auflegen.

**Dekoration**

- Weißer Kuvertüre
- Tortenverzierung
- Mikado-Schokostäbchen
- Plätzchen
- Himbeeren
- Sahne

Die Torte abkühlen lassen und mit weißer Kuvertüre verzieren. Mit Tortenverzierung Augen, Näschen, und mit Mikado-Schokostäbchen Schnurrhaare und mit Plätzchen Öhrchen aufsetzen, Mund aus Himbeeren, Verzierungen mit Sahne, und fertig ist eine Bianca-Geburtstagstorte.



★ "Jamaika-Schnitten" von smirre 

Für den Boden

entweder **Biskuit-Boden** (siehe u.a. "Käsesahnetorte mit Himbeeren" S.3)

oder:

**Fanta-Kuchen-Teig**

4	Eier
250g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
250g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Tasse	Orangen-Limo

15 Minuten bei 225° C auf einem Backblech backen.

**Belag**

	Coconut-Cream
1 Pck.	Vanillepudding zum Kochen
3 Becher	Schlagsahne
2-3 Pck.	Vanillezucker
½ Flasche	Backaroma Buttervanille
1 Pck.	Kokosraspel

Auf den abgekühlten Boden Coconut-Cream streichen; Vanillepudding nach Packungsangabe kochen und auf dem Boden verteilen. Abkühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker und dem Bacharoma steif schlagen und auf den Boden streichen. Dick mit Kokosraspeln bestreuen.



★ „Zitronenkuchen“ von pichu3012 

Teig

200g	Mehl
250g	Butter
200g	Zucker
4	Eier
2	Schalen-Abrieb von 2 Zitronen
½ Tütchen	Backpulver
1 Pr.	Salz

Butter schaumig schlagen, Zucker und Salz dazu.

Die Eier separat auf höchster Stufe so lange schlagen, bis die Masse hellgelb und schaumig ist, danach langsam zur Masse dazu geben, abgeriebene Zitronenschale dazu.

Mehl mit Backpulver mischen, in Buttermischung geben, verrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben.

Tipp: Verdoppelst Du die Menge wird es ein Blechkuchen.

Bei 175 Grad ca. 35 Min. backen (Umluft)

Guss

2	Saft von 2 Zitronen
150g	Zucker

Zitronen auspressen und mit 150g Zucker vermischen.

Sofort mit einem dünnen Hölzchen oder einer spitzen Gabel Löcher in die Oberfläche des gebackenen – noch warmen! – Kuchens stechen und die Zitrone-Zucker-Mischung darüber gleichmäßig verteilen

Den Kuchen langsam abkühlen lassen

*Ich habe für das Geburtstagsfest diesen Kuchen gewählt, weil besonders meine Kinder ihn lieben und gerade wenn es warm ist, der Kuchen frisch und leicht schmeckt, da er schön saftig ist.  
Auch lässt er sich leicht transportieren, wenn man einen Kucken bei einem Picknick essen möchte.  
Ich stelle mir vor, wie Lieschen mit Bianca und ihren Freunden auf einer Decke in der Sonne sitzt und es sich alle schmecken lassen.  
( pichu3012)*



★ „Marmorkuchen mit Sauerkirschen“ von Kuh\_Elsa 🐰

*Ein Marmorkuchen ist recht schnell und einfach zuzubereiten. Deshalb eignet er sich gut, wenn sich kurzfristig Gäste ankündigen. Ich mag die Kombination aus Schokolade und Sauerkirschen. Die Früchte machen den Kuchen saftig. Wer es weniger süß mag, kann die angegebene Zuckermenge etwas reduzieren, das schmeckt mir persönlich sogar noch besser.  
(Kuh\_Elsas)*

<b>250 g</b>	<b>Zucker</b>
<b>1 EL</b>	<b>Vanilinzucker</b>
<b>250g</b>	<b>Weiche Butter</b>
<b>30g</b>	<b>Kakaopulver</b>
<b>4</b>	<b>Eier</b>
<b>1 Pck.</b>	<b>Backpulver</b>
<b>100g</b>	<b>Speisestärke</b>
<b>400g</b>	<b>Mehl</b>
<b>1 Pr.</b>	<b>Salz</b>
<b>100ml</b>	<b>Milch</b>
<b>1 Glas</b>	<b>Sauerkirschen (Abtropfgewicht 375 g)</b>
	<b>Puderzucker zum Bestäuben</b>

Kirschen aus dem Glas abgießen und abtropfen lassen (bei frischen Früchten entfällt der Schritt). Die Kirschen mit Mehl bestäuben, damit sie später nicht einsinken.

Die Butter schaumig rühren, dabei nach und nach den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen. Die Eier einzeln aufschlagen und untermischen. Das Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver und dem Salz mischen, abwechselnd mit der Milch in die Masse rühren.

Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.

**Lieschens Tipp: Eignet sich gut für eine Gugelhupf- oder Springform mit Rohrbodeneinsatz**

Die Hälfte des Teiges in die Gugelhupf-Form füllen. Den Kakao unter den restlichen Teig mischen. Den dunklen Teig über den hellen füllen. Mit einer Gabel mischen, sodass das Marmormuster entsteht.

Die Kirschen zum Schluss ganz vorsichtig unterrühren, damit sich der Teig nicht rot färbt.

Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene ca. eine Stunde backen (Holzspießchen für Garprobe nutzen).

Den etwas abgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und mit dem Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



★ „Regenbogentorte“ von FrlFrieda 🐰

**Füllung**

**200g Schlagsahne**  
**300g Kuvertüre weiß**

Am Vortag für die Füllung Sahne erhitzen. Kuvertüre grob hacken und in der Sahne unter Rühren schmelzen. Kuvertüre-Sahne in einen Rührbecher geben und **über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

**Rührteig für Springform (Ø 26 cm)**

**375g Weiche Butter**  
**400g Zucker**  
**1 Pck. Vanille-Zucker**  
**1 Pr. Salz**  
**6 Eier (Größe M)**  
**500g Weizenmehl**  
**1 Pck. Backpulver**  
**Back- und Speisefarbe**

Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze etwa 180 °C bzw. Heißluft etwa 160 °C

Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Teig in 6 gleichgroße Portionen teilen, einfärben (1x Rot, 1x Gelb, 1x Blau, 1x Grün, 1x Orange, 1x Lila) und einzeln jeweils 25 Minuten backen. Anschließend sofort aus der Form lösen und einzeln auskühlen lassen.

**Dekoration**

**1 Weiße Fondant-Decke**  
**200g Weiße Dekor-Fondant**  
**Zuckerschrift**  
**Back- und Speisefarbe**

Die am Vortag vorbereitete Kuvertüre-Sahne mit dem Mixer aufschlagen. Den dunkelsten Boden auf eine Platte legen. Einen Esslöffel Sahne darauf verstreichen und den nächsten Boden auflegen, mit den gefärbten Böden so fortfahren, dass der hellste Boden oben liegt. Die Torte mit der restlichen Sahne komplett einstreichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.



**Vor dem Servieren** Fondant-Decke abrollen und auf Ø etwa 36 cm ausrollen. Fondant-Decke mit Folie (oben) auf die Torte auflegen. Folie vorsichtig abziehen. Seitlich andrücken und überstehenden Fondant abschneiden.

Jetzt hast du eine außen weiße Torte und innen bunte Regenbogen-Böden! Aus dem restlichen Dekor-Fondant und Speisefarbe kannst du nun eine Dekoration deiner Wahl erstellen. Katzen, Wimpel, Ballons? Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

*Diese Torte verdient es , sich bei Lieschens und Biancas Geburtstagsparty auf dem Tortenbuffet zu präsentieren , nicht nur optisch sondern auch geschmacklich macht sie was her . Habe sie schon selbst gebacken zum 12. Geburtstag meiner Tochter und die ganze Partybande war begeistert .*

*Da ich diesen Monat 66 Jahre alt werde, ist mir der Gedanke gekommen sie gleich nochmal zu backen. Die Deko ist ja leicht abwandelbar, je nach Anlass.*

*Happy Birthday Uptasia  
(FrIFrieda)*



★ „Marzipan-Mohntorte“ von Tulle 🐰

**Tipp: Die Torte schmeckt am besten, wenn sie eine Nacht durchgezogen ist!**

**Teig**

<b>3</b>	<b>Eier</b>
<b>150g</b>	<b>Zucker</b>
<b>3 Pck.</b>	<b>Vanillezucker</b>
<b>80g</b>	<b>Mehl</b>
<b>80g</b>	<b>Stärke</b>
<b>1 Tasse</b>	<b>Mohn, ungemahlen</b>
<b>3 TL</b>	<b>Backpulver</b>

Aus Eiern, Zucker, 1 Vanillezucker, Mehl, Stärke, Mohn und Backpulver einen Biskuitteig herstellen und bei ca. 180°C in einer Springform für 20 - 30 Minuten backen. Dann den fertigen Boden gut auskühlen lassen.

**Belag**

<b>0,5 l</b>	<b>Sahne</b>
<b>2 Pck.</b>	<b>Sahnesteif</b>
<b>200g</b>	<b>Marzipanrohmasse</b>
<b>100g</b>	<b>Puderzucker</b>
	<b>Lebensmittelfarbe nach Lust und Laune</b>

Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker sehr gut verkneten (das dauert ein wenig und geht am besten von Hand). Außerdem die Sahne mit dem Sahnesteif und den 2 Päckchen Vanillezucker steif schlagen.

Wenn der Tortenboden ausgekühlt ist, einmal durchschneiden, dass 2 Böden entstehen.

Auf den 1 Boden etwa 2/3 der geschlagenen Sahne geben, glatt streichen und den 2. Boden auflegen. Das ganze nun mit der restlichen Sahne bestreichen.

Die Marzipanmasse ausrollen (evtl. vorher mit Lebensmittelfarbe einfärben) und mit der entstandenen Marzipandecke die Torte verkleiden.

Nun kann man die Torte nach Belieben noch mit dem restlichen Marzipan dekorieren (Rosen formen oder Buchstaben und Zahlen, was die Fantasie vorgibt).

Ich wünsche ganz viel Freude beim Nachbacken. Die Torte schmeckt super und kommt immer toll an.



★ „Lieblings-Schoko-Sahne-Torte“ von Loewis 🐰 🍪

Teig

6	Eier
240g	Zucker
40g	Backkakao
1 Pck.	Vanillezucker
180g	Mehl
	Fett für die Form
50ml	Milch zum Befeuchten des Tortenbodens

Eier, Zucker und Vanillezucker mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer 10 Minuten schaumig rühren. Die Masse verdreifacht sich. Mehl und Backkakao mischen, auf die Eiercreme sieben und vorsichtig unterheben.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier belegen und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 30 - 40 Minuten backen. Stäbchenprobe!

Nach dem Backen am besten über Nacht im Backofen abkühlen lassen, den Backofen nicht öffnen.

Toffifee-Sahne

900g	Sahne
2 Pck.	Konfekt (Toffifee) á 15 Stück
3 Pck.	Sahnesteif

Für die Toffifee-Sahne 30 Toffifee bei mittlerer Hitze und Umrühren in der Sahne schmelzen. Die Sahne darf nicht kochen. Sobald die Toffifee geschmolzen sind, die Nüsse, die dann oben schwimmen, mit einer Gabel rausfischen, unter warmem Wasser abspülen und über Nacht trocknen lassen.

Die Toffifee-Sahne Mischung mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen, sonst wird sie beim Aufschlagen später nicht steif. Falls sich auf der Oberfläche eine Haut gebildet hat, einmal gut durchrühren und dann durchsieben. Die Haut nicht wegwerfen oder entfernen.

Schokoladen-Sahne

750g	Sahne
375g	Schokolade (Vollmilch und/oder Zartbitter)
1 EL	Schokoladensplitter

Schokolade bei mittlerer Hitze in der Sahne auflösen. Weiter verfahren wie bei der Toffifee-Sahne.



Den am Vortag gebackenen Biskuitboden zweimal mit einem Tortenmesser durchschneiden so das man drei gleichmäßig geschnittene Böden hat.

Den ersten Boden auf der Oberseite mit etwas Milch besprühen und auf eine schnittfeste Unterlage legen. Mit Toffifee-Sahne bestreichen. Den zweiten Boden von beiden Seiten mit Milch besprühen, auf den ersten bestrichenen Boden legen, leicht andrücken und ausrichten und mit Toffifee-Sahne bestreichen. (Achtung: etwas Toffifee-Sahne zurückhalten für die Mitte des letzten Bodens). Den dritten Boden von der Unterseite mit Milch besprühen, obendrauf legen, leicht andrücken und ausrichten.

Kuchen von außen mit der Schokoladen-Sahne gleichmäßig bestreichen. Obendrauf nur einen Rand von 9 cm. Die Mitte mit der restlichen Toffifee-Sahne bestreichen. Schokoladen-Sahne nicht mit der Toffifee Sahne vermischen.

Vorsichtig den Übergang zwischen Toffifee Sahne und Schokoladensahne angleichen und mit gehackten Haselnüsse verzieren. Der Nusskreis soll den Übergang verdecken.

Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen oder 1,5 Std. in den Gefrierschrank setzen. So kann man die Torte dann leicht angefroren umsetzen, ohne dass sie zerbricht.

**Tipp: Die Deko kann man ohne weiteres im Bianca-Style zum 9. Geburtstag umgestalten.**





★ „Ribisel-Baiser-Schnitten“ von Portimao248 🐰

Teig

150g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
3	Eigelb (bei kleinen Eiern 4)
125g	Margarine
250g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
250ml	Milch

Belag

3	Eiweiß
150g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
500g	Johannisbeeren

Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und Margarine schaumig rühren. Nach und nach das mit Backpulver gemischte Mehl und die Milch unterrühren. Den Teig auf einem Backblech bei 150 ° hellgelb backen. Inzwischen das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker und den Vanillinzucker unterrühren. Die Johannisbeeren vorsichtig unter den Ei-Schnee heben und die Masse auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen weiterbacken bis der Belag hellbraun wird. Wenn gefrorene Johannisbeeren verwendet werden, diese tiefgefroren unter den Eischnee heben.

*Meine Familie und ich lieben diesen Kuchen nach dem Rezept meiner österreichischen Oma, der die Säure der Johannisbeeren mit der Süße des Baisers verbindet. Wenn ich zu einer Feier einen Kuchen backen soll, dann muss es immer dieser sein. Also bekommt auch Uptasia einen solchen von mir zum Geburtstag.*

*Der Naschkatze Bianca und ihren Freunden wird dieser leckere Kuchen sicher auch schmecken, sie wird sich nach dem Genuss dann ihre Schnurrhaare lecken und noch ein Stück haben wollen.*

*(Portimao248)*



★ “Mokka-Kirschtorte“ von CEG1405 

**Mokka-Buttercreme**

<b>1 Pck.</b>	<b>Vanille-Pudding zum Kochen</b>
<b>100g</b>	<b>Zucker</b>
<b>500ml</b>	<b>Milch</b>
<b>4g</b>	<b>Instant-Espresso-Pulver</b>
<b>250g</b>	<b>Weiche Butter</b>

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit 6 EL Milch glatt rühren. Übrige Milch mit Espressopulver aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen und erkalten lassen.

Die weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

**Biskuitteig**

<b>4</b>	<b>Eier (Größe M)</b>
<b>3 EL</b>	<b>Heißes Wasser</b>
<b>150g</b>	<b>Zucker</b>
<b>1 Pck.</b>	<b>Vanillin-Zucker</b>
<b>125g</b>	<b>Weizenmehl</b>
<b>2 TL</b>	<b>Backpulver</b>
<b>25g</b>	<b>Feine Maisstärke</b>

Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze etwa 180 °C bzw. Heißluft etwa 160 °C

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Die Springform vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



### Kirschfüllung

**350g Sauerkirschen (Abtropfgewicht)**  
**1 Pck. Tortenguss klar**  
**2 EL Zucker**

Mitgebackenes Backpapier vom Teigboden abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Kirschfüllung bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Etwa 3 EL der Creme auf dem Rand kleckeweise verteilen und vorsichtig glatt streichen. Zweiten Boden auflegen, 8 EL Creme zur Seite stellen, den Rest auf dem Boden verstreichen. Letzten Boden auflegen. Die Torte oben und am Rand dünn mit der 1-2 EL der zurückgelassenen Creme bestreichen. Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

### Dekoration

**Geburtstagskuchen-Kerzen**  
**Kakao**  
**Mokkabohnen**  
**Schoko-Zebra-Röhrchen**

Die restliche Creme in 2 Spritzbeutel mit unterschiedlichen Sterntüllen (z. B. Ø 12 mm und Ø 8 mm) füllen und einen Halbmond aus verschiedenen großen Tuffs auf die Torte spritzen. Die Tuffs mit Kakao bestreuen. Torte mit Mokkabohnen und Zebra-Röllchen verzieren. Vor dem Servieren die Deko-Kerzen in den Kuchen stecken.



★ „Meringen-Eistorte“ von jcM-Af 🐰

Teig

6 Eiweiß  
250g Zucker

1. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. So lange rühren , bis die Creme weiß glänzende Spitzen bildet.
2. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf 2 mit Backpapier belegte Bleche je 2 Kreise mit Ø 22 cm spritzen. Nacheinander auf der unteren Schiene des Ofens jeweils ca.20 Minuten backen. Erkalten lassen.

Füllung

600g Erdbeeren  
1 EL Puderzucker  
3 Tüten Bourbon-Vanille  
12 Blätter Zitronenmelisse  
800ml Sahne



1. Die Erdbeeren abbrausen, abtropfen lassen, putzen und in Stücke teilen. Einige für die Garnierung beiseitelegen, die restlichen mit Puderzucker bestreuen.
2. Dann 200 ml Sahne mit 1 Päckchen Bourbonvanille steif schlagen. 1 Meringen-Boden auf eine Platte setzen und einen Tortenring darumlegen. Die Sahne sowie 1/3 der Beeren darauf geben. Für 30 Min. ins Gefriergerät stellen.
3. Erneut 200 ml Sahne mit 1 Päckchen Bourbonvanille steif schlagen. Den 2. Boden auf die Torte legen, mit Sahne bestreichen, mit der Hälfte der übrigen Beeren belegen und weitere 20 Minuten frosten. Vorgang noch einmal wiederholen. Torte über Nacht einfrieren.
4. Die Torte 2 Std. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen und in den Kühlschrank stellen.
5. Direkt vor dem Anrichten den Tortenring entfernen.
6. 200 ml Sahne mit 1 Päckchen Bourbonvanille steif schlagen und die Torte damit überziehen. Meringen-Boden zerkleinern und die Torte mit beiseitegelegten Beeren und Brösel und Zitronenmelisse verzieren und sofort servieren

*Das ist unser Kuchen den meine Mutter immer für uns gemacht hat ,als wir noch Kinder waren.  
Den Kuchen gab es immer zu Besonderen Anlass. Und auch nur wenn genug Platz in der Truhe war.  
Und jetzt gibt's ihn schon für die Enkelkinder.*

*(jcM-Af)*



★ „Stracciatella Torte“ von Pysi01 

Eine sehr leckere und schnelle *Torte für die ungeduldigen Gäste von Bianca und Gaston!*  
( Pysi01)

50g	Dunkle Schokolade
125g	Butter
150g	Löffelbiskuit
200g	Schlagsahne
300ml	Milch
2 Pck	Stracciatella-Creme (z.B. Paradiescreme)
50g	Schokoladenblättchen

Backpapier auf eine Tortenplatte legen und Tortenring (oder Springformrand ohne Boden) draufstellen.

#### **Crunch-Boden**

Schokolade grob zerkleinern, Butter in einem Topf zerlassen, Schokolade ebenfalls darin schmelzen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einer Teigrolle fein zerkleinern. Dann unter die Schokoladen- Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken.

Boden 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

#### **Füllung**

Sahne und Milch in eine Rührschüssel geben, Cremepulver hinzufügen und mit dem Rührgerät erst auf niedriger Stufe und dann 3 Min. auf höchster Stufe rühren. Creme auf den Boden streichen.

Mit einem Teelöffel Vertiefungen und Spitzen heraus ziehen.

Torte 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Schluss mit den Schokoladenblättchen verzieren.



★ „Omas Apfelkuchen mit Streuseln“ von BigmomLittle9 

*Ich liebe die Kombi Apfel und Zimt. Bei dem Geschmack kommen gleich alte Kindheitserinnerungen hoch nach warmen Spätsommertagen, Apfelernte und Omas beliebten Apfelkuchen. Innen saftig, oben knusprig auf der Picknickdecke in Omas Garten mit den nackten Füßen im Gras - herrlich !*

*(BigmomLittle9)*

**Boden**

100g	Butter
100g	Zucker
1 Fl.	Backöl Butter-Vanille
1 Fl.	Backöl Zitrone
2	Eier
1 Pr.	Salz
150g	Weizenmehl
50g	Speisestärke
2 TL	Backpulver
4 EL	Milch

Rührteig bereiten, in eine gefettete Springform füllen, glattstreichen.

**Belag**

500g	Äpfel (z.B. Boskop)
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Zimt
12 Blätter	Zitronenmelisse
800ml	Sahne

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Schön dick auf den Teig legen.

Vanillezucker mit Zimt nach Geschmack mischen. Gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen.

**Streusel**

100g	Weizenmehl
75g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pr.	Zimt
75g	Butter

Zutaten zu Streuseln vermengen und gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen.

Backzeit im vorgeheizten Ofen ca. 40 Min bei Umluft ca. 180°



★ „Mooskuchen“ von fiffiberlin 

**Boden**

350g	Mehl
300g	Margarine
300g	Zucker
6	Eigelb
250g	Saure Sahne
3 EL	Kakao
1 TL	Natron

Die Eier trennen und alle Zutaten für den Boden zusammenrühren.  
Bei ca. 160 Grad Umluft 50 min backen.

**Belag**

6	Eiweiß
3 EL	Puderrucker
200g	Kokosfett
1-2 EL	Feines Kaffeepulver

Für den Belag das Eiweiß mit dem Puderrucker steif schlagen und das flüssige Kokosfett langsam darunter mixen. Die Masse auf den Boden streichen und den Kaffee darüber streuen.

Der Kaffee färbt sich dann grün und daher der Name Mooskuchen. Eigentlich ist es ein Blechkuchen, aber wenn man die Hälfte der Zutaten nimmt kann man eine Torte daraus machen.

*Ich finde so eine moosgrüne Torte passt einfach perfekt zu unserer weit gereisten Bianca.  
(fiffiberlin)*



★ „Mailänder Quarktorte“ von Amalina63 

*Da Lieschen überall in der Welt unterwegs ist, wie bereits geschrieben, möchte ich sie nach Italien locken. Da gibt es nicht nur Pasta, sondern viele andere Leckereien... genau das Richtige für Lieschen und Schleckermaul Bianca... ein Vorgeschmack ist mein Kuchen zum Geburtstag!*

*(Amalina63)*

**Boden**

<b>100g</b>	<b>Butter</b>
<b>125g</b>	<b>Zucker</b>
<b>1</b>	<b>Ei</b>
<b>1 PR</b>	<b>Salz</b>
<b>375g</b>	<b>Mehl</b>
<b>¾ Pck.</b>	<b>Backpulver</b>
<b>3 EL</b>	<b>Milch</b>

Alle Zutaten verkneten.

2/3 Teig in eine gefettete Springform am Boden verteilen. Einen leichten Rand andrücken.

**Füllung**

<b>500g</b>	<b>Quark</b>
<b>2</b>	<b>Eier</b>
<b>100g</b>	<b>Zucker</b>
<b>1 EL</b>	<b>Erhitzte Butter</b>
<b>1 Pr</b>	<b>Salz</b>
<b>1/8 l</b>	<b>Milch</b>
<b>1 Pck</b>	<b>Vanille-Puddingpulver zum Kochen</b>
<b>4cl</b>	<b>Optional: Rum oder Weinbrand</b>

Quark, Eier, Zucker, Butter, Salz, Milch cremig rühren, dann Puddingpulver dazu und wieder schön rühren. Wenn Alkohol vorhanden, nun den dazu, aber es schmeckt auch ohne.

Nach dem Rühren muss die Masse schön dünn cremig sein.

Die Masse auf den Bodenteig geben.

Den restlichen Teig ausrollen (ein langes Rechteck), dann Marmelade (möglichst rot und kräftig, wie Johannis-, Brom- oder Himbeere) aufstreichen. Den Teig zu einer langen Rolle formen. Nun Scheiben von der Rolle abschneiden und diese flach(Schnittfläche) im Kreis auf die Quarkmasse legen.

Nun ab in den Ofen und bei Mittelhitze 150°C Umluft ( 175°C Ober-/ Unterhitze) eine Stunde backen.

Wichtig: Erst nach dem Auskühlen aus der Form holen und schneiden.



★ „Lieschens Geburtstags Kuchen“ von ursusmama 🐰

<b>4 Tassen</b>	<b>Mehl</b>
<b>2 Tassen</b>	<b>Zucker</b>
<b>1 Tasse</b>	<b>Öl</b>
<b>1 Tasse</b>	<b>Oranglimonade (z.B. Fanta)</b>
<b>1 Pck</b>	<b>Backpulver</b>
<b>1 Pck</b>	<b>Vanillezucker</b>
<b>3</b>	<b>Eier</b>

180° - 20 min backen.

Hinweis:

- kleine Tassen = 1 Blech
- große Tassen = 2 Bleche, dann aber Eier, Vanillezucker, Backpulver, Fanta und Öl verdoppeln

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Puderzuckerglasur bestreichen.

Dies ist ein leckerer Kuchen der immer eine gewisse Feuchtigkeit hat und nie trocken ist und durch die Fanta lecker frisch schmeckt.

Man kann auch vor dem Backen in den Teig Früchte rein machen, aber bei Kirschen würde ich dann den Teig lieber mit Selter anrühren.

Den fertigen Kuchen kann man super dekorieren.



★ „Ananas-Schmand-Torte“ von gelberbaer 🎮

*Mein Vorschlag einer feierlichen Torte zu Lieschens Geburtstag ist eine Ananas-Schmand-Torte. Sie ist festlich und eignet sich idealerweise für einen schönen sonnigen Tag.  
(gelberbaer)*

**Zutaten für 12 Portionen**

<b>300g</b>	<b>Löffelbiskuits</b>
<b>160g</b>	<b>Margarine</b>
<b>160g</b>	<b>Zucker</b>
<b>3 Becher</b>	<b>Schmand</b>
<b>1 kleine Dose</b>	<b>Ananas</b>
<b>8-9 Blatt</b>	<b>Gelatine</b>
<b>1 Becher</b>	<b>Sahne</b>
	<b>Mandelblättchen</b>

Mit den Löffelbiskuits den Boden einer Springform mit Ring auslegen.

Margarine und Zucker schaumig rühren, Schmand unterrühren

Die Ananas zerkleinern und den Saft auffangen

Gelatine in etwas Wasser einweichen, ausdrücken und anschließend auf kleiner Flamme leicht erwärmen, damit diese flüssig wird.

Den Saft mit der Gelatine andicken und mit der Zucker- Margarine-Masse verrühren. Die Zutaten sollten möglichst die gleiche Temperatur haben. Ananasstücke unterheben.

Die Sahne schlagen und unter die Masse ziehen.

Die Hälfte der Masse vorsichtig auf die Biskuits geben, anschließend wieder eine Schicht Löffelbiskuits darauf legen und den Rest Sahne-Schmand-Ananas dazugeben.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bräunen und den Kuchen damit bestreuen

Sollte die Gelatine beim vorsichtigen Einrühren Fäden ziehen, kann diese mit dem Teil der Masse, der die Fäden enthält noch einmal leicht erwärmt werden. Bitte anschließend wieder abkühlen lassen. Ich rühre immer etwas von der Masse in die abgekühlte Gelatine und rühre das ganze anschließend in die Schüssel mit der restlichen Masse.



## ★ „Placek z chałwą“ von milaOlk 🐰

Witam

chciałabym przedstawić przepis na ciasto które jest obowiązkowe w święta i ważne uroczystości w moim domu 😊

Znalazłam go dawno pod niepozorną nazwą „Placek z chałwą" nazwa ta nie oddaje wspaniałego smaku który rozplywa się w ustach, czekoladowy podkreślony nutką alkoholu 😊 doskonały na urodziny Uptasi !

**Biskopt** - z tej porcji pieczemy dwa

10 jajek, 250g cukru, 70g kakao, 70g mąki pszennej, pół łyżeczki proszku do pieczenia, pół łyżeczki amoniaku

białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywno, ubijając dodać cukier i po jednym żółtku, przesiane składniki sypkie delikatnie wymieszać. Blachę prostokątną o wymiarach 28 x 36 cm wyłożyć papierem do pieczenia. upiec 2 biskopty temp 175 C

### **Krem chałwowy**

4 żółtka, pół szklanki mleka, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 350g masła, 250g chałwy waniliowej, spirytus z mleka żółtek i mąki ugotować budyn wystudzić  
masło utrzeć na puch, dodawać po łyżce budyniu i po kawałku chałwy na koniec alkohol w/g uznania uważając by krem nie zrobił się rzadki

### **Krem czekoladowy**

3 jajka, 3/4 szklanki cukru, 1 łyżka kakao, 100g gorzkiej czekolady, 250g masła, spirytus  
czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, jajka ubić z cukrem na parze zdjąć, ubijając dodać kakao i powoli wlewać rozpuszczoną czekoladę, odstawić  
masło utrzeć na puch, ubijając dalej powoli dodawać masę jajeczno-czekoladową na koniec alkohol jw.

### **Dodatkowo**

150-200g małych bez

**Składanie ciasta** biskopt, krem chałwowy, układamy bezy, krem czekoladowy i drugi biskopt odstawić do schłodzenia w tym czasie przygotować polewę

### **Polewa kakaowa**

100g margaryny Palma, 10 łyżek cukru, 2 łyżki kakao i 2 łyżki wody  
składniki podgrzewać do rozpuszczenia się cukru Uwaga nie zagotować!  
ciasto poleć polewą odstawić do schłodzenia  
Smacznego !



*Ich möchte ein Rezept für einen Kuchen vorstellen, der an Feiertagen und wichtigen Feierlichkeiten in meinem Haus obligatorisch ist.*

*Ich habe ihn vor langer Zeit unter dem unscheinbaren Namen "Kuchen mit Halwa" gefunden, der Name wird dem wunderbaren Geschmack nicht gerecht, der auf der Zunge zergeht, schokoladig mit einem Hauch von Alkohol. Perfekt für Uptasias Geburtstag !  
(milaOlk)*

### Biskuitkuchen

10	Eier
250g	Zucker
70g	Kakao
70g	Weizenmehl
½ TL	Backpulver
½ TL	Hirschhornsalz

Das Eiweiß von den Eigelben trennen und steif schlagen, während des Schlagens den Zucker und ein Eigelb nach dem anderen hinzufügen, die losen Zutaten sieben und vorsichtig vermischen.

Ein rechteckiges Backblech (28 x 36 cm) mit Backpapier auslegen.

2 Biskuitböden bei 175°C backen

### Halva-Creme

4	Eigelb
½ Glas	Milch
1 EL	Kartoffelstärke
350g	Butter
250g	Vanille-Halva
	Alkohol nach Wahl

Aus Milch, Eigelb und Stärke einen Pudding kochen und abkühlen lassen.

Die Butter schaumig rühren, einen Löffel Pudding und ein Stück Halva dazugeben und zum Schluss den Alkohol nach Bedarf zugeben, dabei darauf achten, dass die Creme nicht flüssig wird.

### Schokoladen-Creme

3	Eier
¾ Tasse	Zucker
1 EL	Kakao
100g	Zartbitterschokolade
250g	Butter
	Alkohol nach Wahl

Schokolade im Wasserbad schmelzen, Eier mit Zucker über Wasserdampf aufschlagen, dann herausnehmen, unter Rühren den Kakao hinzufügen und die geschmolzene Schokolade langsam einrieseln lassen, dann beiseite stellen.



Butter cremig rühren, unter weiterem Schlagen langsam die Eier-Schokoladen-Mischung zugeben und zum Schluss den Alkohol zugeben.

Den Kuchen zusammenstellen:

- Biskuit
- Schokoladen-Creme
- 150-200 g kleine Baisers**
- Halva-Creme
- Biskuit



Dann zum Abkühlen beiseite stellen, während man den Kakao-Guss zubereitet

#### Kakao-Guss

- |              |                      |
|--------------|----------------------|
| <b>100g</b>  | <b>Backmargarine</b> |
| <b>10 EL</b> | <b>Zucker</b>        |
| <b>2 EL</b>  | <b>Kakao</b>         |
| <b>2 EL</b>  | <b>Wasser</b>        |

Zutaten erhitzen, bis sich der Zucker auflöst.

Hinweis: nicht kochen!

Den Guss über den Kuchen gießen, abkühlen lassen



## ★ „Tort czekoladowo - truskawkowy“ von ChillyBuba99

Dzień dobry,

piec i gotować zaczęłam w 2014 r., kiedy w naszym życiu pojawił się Mały Człowiek. Od tej pory, co roku dostaje na urodziny tort, który za każdym razem poprawiam i dodaję coś od siebie. W tym roku była to wkładka z truskawek zatopionych w galaretkę truskawkowej.

Przepis na tort czekoladowo - truskawkowy "Mniam".

Frużelina truskawkowa: 250 gr truskawek ( mogą być mrożone), 1, 5 łyżeczki żelatyny rozpuszczonej w minimalnej ilości zimnej wody, ), 0,5 szklanki cukru, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w łyżce zimnej wody. Frużelinę robimy dzień wcześniej żeby mogła zastygnąć. Truskawki z cukrem i sokiem z cytryny podgrzewamy, kiedy puszcza sok blendujemy, dodajemy żelatynę, którą mieszamy z sokiem z truskawek, potem łączymy z resztą i dolewamy papkę z mąki ziemniaczanej i wody. Całość dobrze mieszamy, żeby nie powstały grudki. Wkładamy do lodówki, żeby zastygły.

Biskopt:

(ja robię z dwóch porcji, żeby był wyższy). 6 jajek, 3/4 szklanki cukru, 1 szklanka mąki pszennej tortowej, 1/4 szklanki dobrego kakao. Kakao łączymy z przesianą mąką, białka ubijamy dodając po jednym żółtku i cukru. Kiedy piana jest gładka i puszysta dodajemy mąkę z kakao i delikatnie mieszamy łyżką, żeby piana nie opadła. Przekładamy do tortownicy ( średnica 22 cm). Pieczemy do "suchego patyczka" w temperaturze 180 C.

Składniki na krem czekoladowy:

100 gr gorzkiej czekolady, 50 gr masła, 200 gr serka mascarpone, (w przepisie jest 200 gr cukru pudru - ja nigdy nie daję, jest za słodki). Roztapiamy czekoladę w kąpielu wodnej, masło łączymy z serkiem na gładką masę, można dodać cukier, na koniec lekko przestudzoną czekoladę.

Składniki na krem truskawkowy:

1 szklanka frużeliny, 250 gr serka mascarpone. Serek mieszamy z frużeliną i gotowe.

Składniki na czekoladowy ganache:

3/4 szklanki śmietanki kremówki 36%, 120 gr gorzkiej czekolady, 30 gr czekolady mlecznej. Czekoladę umieszczamy w kąpielu wodnej, śmietankę podgrzewamy - musimy uważać żeby się nie zagotowała, bo się zważy. Zalewamy czekoladę i mieszamy aż się połączy. Odstawiamy do wystygnięcia. Kiedy będzie zimne ubijamy różgą aż będzie puszyste.

Wystudzony biskopt nasączamy ponczem i montujemy tort. Boki i wierzch smarujemy ganache'em, na wierzch nakładamy truskawki.

P Y C H A !



*Ich habe 2014 mit dem Backen und Kochen begonnen, als der kleine Mann in unser Leben trat. Seitdem backe ich jedes Jahr zum Geburtstag eine Torte, die ich jedes Mal verbessere und etwas eigenes hinzufüge.*

*Dieses Jahr waren es in Erdbeergelee eingelegte Erdbeeren.*

*(ChillyBuba99)*

### Erdbeer-Gelee

<b>250g</b>	<b>Erdbeeren (können auch gefroren sein)</b>
<b>1,5 TL</b>	<b>Gelatine (aufgelöst in einer kleinen Menge kaltem Wasser)</b>
<b>0,5 Tassen</b>	<b>Zucker</b>
<b>1 EL</b>	<b>Zitronensaft</b>
<b>1 TL</b>	<b>Kartoffelstärke (aufgelöst in einem EL kaltem Wasser)</b>

Das Gelee am Vortag zubereiten, damit es fest werden kann.

Erdbeeren mit dem Zucker und dem Zitronensaft erhitzen; wenn sie ihren Saft abgeben, pürieren wir sie und geben die Gelatine hinzu, die wir mit dem Erdbeersaft vermischen, dann vermischen wir sie mit dem Rest und fügen den Brei aus Kartoffelstärke und Wasser hinzu. Alles gut vermischen, damit keine Klumpen entstehen.

Zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

### Biskuit-Boden

**Tipp: Ich mache zwei Portionen, damit er höher wird.**

<b>6</b>	<b>Eier, getrennt</b>
<b>¾ Tasse</b>	<b>Zucker</b>
<b>1 Tasse</b>	<b>Weizenmehl</b>
<b>¼ Tasse</b>	<b>Kakao</b>

Eiweiß schlagen. Eigelb und Zucker nach und nach hinzufügen. Wenn der Schaum glatt und schaumig ist, das gesiebte Mehl-Kakao-Mischung hinzufügen und vorsichtig mit einem Löffel umrühren.

In eine Kuchenform (22 cm Durchmesser) füllen. Bei 180 Grad backen.

### Schokoladen-Creme

<b>100g</b>	<b>Zartbitterschokolade</b>
<b>50g</b>	<b>Butter</b>
<b>200g</b>	<b>Mascarpone</b>

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Butter mit Mascarpone verrühren und zum Schluss die leicht abgekühlte Schokolade hinzufügen.



### Erdbeer-Creme

<b>1 Tasse</b>	<b>Erdbeer-Gelee (Rezept siehe oben)</b>
<b>250g</b>	<b>Mascarpone</b>

Mascarpone mit der Gelee vermischen und fertig ist die Creme.

### Schokoladen-Ganache

<b>¾ Tasse</b>	<b>Schlagsahne 36%</b>
<b>120g</b>	<b>Zartbitterschokolade</b>
<b>30g</b>	<b>Vollmilchschokolade</b>

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Schlagsahne in einem extra Gefäß erhitzen - man muss aufpassen, dass sie nicht kocht. Die Sahne in die Schokolade gießen und verrühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Abkühlen beiseite stellen. Wenn sie kalt ist, mit einem Schneebesen schaumig schlagen.

Auf den abgekühlten Biskuit Schokoladen- und Erdbeercreme aufstreichen. Die Seiten und die Oberseite mit Ganache bestreichen und die Erdbeeren darauflegen.

