



Damit Hefeteig schön locker aufgeht, muss die Hefe frisch sein. Dies können Sie ganz leicht testen: Legen Sie ein kleines Stück Hefe in ein Glas mit heißem Wasser. Steigt sie sofort nach oben, hat sie ihre volle Treibkraft. Frische Hefe kann man auch einfrieren.



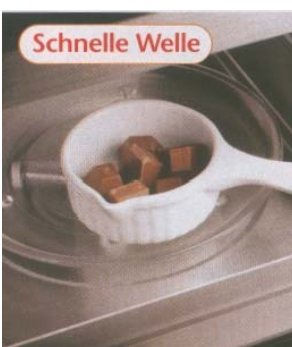
Kuvertüre, die zum Verzieren von Kuchen und Torten verwendet werden soll, können Sie gleich in einem hitzebeständigen Gefrierbeutel schmelzen, den sie später auch zum Verzieren verwenden. Die Kuvertüre grob hacken, einfüllen und im heißen Wasserbad auflösen.



Torten eignen sich zum Teil auch hervorragend zum Einfrieren. Damit die Verzierung dabei aber nicht zerdrückt wird, sollten Sie rund um den Tortenrand kleine Holzspießchen einstecken und die Torte dann in eine extradicke Alufolie einschlagen.



Trotz Fettens der Form kann es passieren, dass sich der Kuchen nicht stürzen lässt. Dann die Form umgedreht auf ein Gitter legen und mit einem nassen Küchentuch bedecken. Ca. 10 Minuten ruhen lassen. Danach lässt sich die Form meist entfernen.



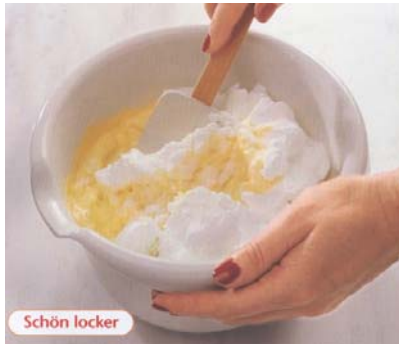
Kleinere Mengen Kuvertüre können Sie auch problemlos in der Mikrowelle schmelzen. Die Kuvertüre dafür in Stücke brechen und in eine mikrowellengeeignete Form geben. Dann bei 600 Watt ca. 2 Minuten erhitzen. Dabei zwischendurch einmal ausschalten und umrühren.



Damit Mürbeteig beim Ausrollen nicht kleben bleibt, können Sie ihn zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie legen und dann ausrollen. Anschließend die obere Folie abziehen und den Teig mit Hilfe der unteren Folie in die Form stürzen, Folie ebenfalls entfernen.



Für üppige Torten müssen die Böden meist ein- oder zweimal geteilt werden. Dies geht am besten mit einem langen, scharfen Messer. Alternative: Einen festen Zwirn rund um die Torte legen und die Enden gegeneinander zusammenziehen, so dass der Zwirn durch den Boden schneidet.



Ob Biskuit oder feine Cremes - das Geheimnis einer luftigen Konsistenz ist der Eischnee. Dafür das Eiweiß sehr steif schlagen. Dann auf die Masse geben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Nicht rühren, sonst entweicht die eingeschlagene Luft wieder.



Wenn Ihr Kuchen doch einmal angebrannt ist, können Sie ihn mit einem kleinen Trick noch retten. Raspeln Sie zuerst einmal die angebrannten Stellen mit einer Haushaltsreibe ab. Dann den Kuchen mit Puderzuckerguss oder Kuvertüre überziehen, und schon sieht er wieder appetitlich aus.



Ausgerollter Mürbeteig lässt sich ganz problemlos in die Form legen, wenn Sie ihn vorher locker um die Kuchenrolle wickeln und anschließend auf der Form wieder abrollen. Dann vorsichtig in die Form herunterdrücken und am Rand etwas hochziehen. Den Rand eventuell etwas begradigen.



Ganz wichtig für das Gelingen von Buttercreme: Der Pudding und die aufgeschlagene Butter müssen die gleiche Temperatur haben. Sonst gerinnt die Creme. Den Pudding esslöffelweise zur schaumigen Butter geben und unterrühren. Gerinnt die Buttercreme trotzdem, sollten Sie sie auf einem heißen Wasserbad erneut aufschlagen.



Damit der Teig nicht in der Form haften bleibt, sollten Sie diese entweder fetten oder mit Backpapier auslegen. Wichtig bei Biskuit: nur den Formboden fetten oder auslegen, sonst hat die Masse am Rand keinen Halt. Bei Springformen das Backpapier zwischen Boden und Rand einspannen und rundherum abschneiden.



Torten mit Sahne- oder Crememantel gelingen wie beim Konditor, wenn Sie jeweils immer nur etwas der Masse an den Tortenrand geben und mit einer Kuchenpalette oder einer Teigkarte glatt streichen. Zum Schluss die Tortenoberfläche bedecken und glätten.



Für Biskuitrollen sollten Sie die Teigplatte immer auf einem angefeuchteten Geschirrtuch auskühlen lassen. Dann mit der Füllung bestreichen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Nun die Teigplatte mit Hilfe des Tuchs (leicht anheben) aufrollen.



Zum Verzieren von Torten wird meist ein Spritzbeutel benötigt. Zum Befüllen schlagen Sie zunächst den Rand des Beutels etwa bis zur Hälfte nach außen um. Dann mit einer Hand unter diese Stulpe greifen und die Spritzmasse einfüllen. Den Beutelrand hochklappen und zusammendrehen, so dass gleichzeitig die Masse nach unten gedrückt wird.