



*Carmela Moffa hat vor fast zwanzig Jahren ihre ersten Konditorkurse besucht. Antonio Capuano ist mit 20 Jahren seiner Leidenschaft nachgegangen und hat Kurse der besten Konditoren besucht und immer neue Techniken erlernt. Das Ehepaar gibt heute Konditor Kurse und Konsulenzen und hat zahlreiche nationale und internationale Wettbewerbe, wie den „Culinary World Cup“ 2012 in Luxemburg, gewonnen. Im selben Jahr hat Carmela Moffa den Cake Design Wettbewerb der Sigeip Messe in Rimini gewonnen.*

Eine schöne Torte beeindruckt alle, wenn sie gut schmeckt und mit den besten Zutaten zubereitet worden ist. Hier einige Rezepte und Tipps der besten Konditoren Italiens.

# *Kreativität und Geschmack*



## Mandelkuchen

172 g Marzipan 50 %, 200 g Eier,  
12 g Eigelb, 55 g Zucker, 50 Mehl,  
3 g Backpulver, 67 g flüssige Butter,  
½ Vanilleschote

Die Zutaten sind für zwei Backformen  
(Ø 17cm). Bei 170-175°C backen.

## Italienische Vanillecreme

300 g Milch, 200 g Sahne, 120  
g Eigelb, 40 g Maisstärke, 120 g  
Zucker, ½ Vanilleschote

## „Leichte“ Creme

7 g Gelatine, 500 g italienische

Vanillecreme, 200 g Sahne (35 %)

## Maraschino Tortentränke

125 g Wasser, 100 g Zucker, 50 g  
Maraschino

Bringen Sie das Wasser und mit  
dem Zucker zum Kochen. Lassen Sie  
den Sirup abkühlen. Füllen Sie den  
Maraschino dazu.

## Buttercreme

195 g Butter, 165 g Puderzucker,  
20 g Maraschino

## Hilfsmittel

Backofen, Küchenmaschine,  
Tortenunterlage, Tortenpalette,  
Messer, Ausrollstab

„Dieser Kuchen  
ist ein Klassiker  
der italienischen  
Patisserie“

## Rührkuchen

1. Marzipan, Eier und Zucker schaumig rühren.
2. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver dazugeben.



## Ein Tipp

Dieses Rezept wird für hohe Torten, also Cake Design Torten, verwendet. Der Kuchen muss nicht getränkt werden, da er bereits einen hohen Anteil an Fett, viele Mandeln und Butter enthält.



**3.** Die flüssige Butter hinzugeben.

**4.** Die mit Butter eingestrichene Backform mit dem Teig füllen. Bei 170 – 175 ° C backen.

## Die Creme

**5.** Die Milch mit der Vanilleschote zum Kochen bringen. Eigelb, zucker und Maisstärke in einer anderen Schüssel schaumig schlagen. Der kochenden Milch dazugießen und einige Minuten unter ständigem Rühren kochen.

**6.** Die in Wasser eingelegte Gelatine herausnehmen und pressen. In der Mikrowelle zum Schmelzen bringen. In eine kleine Menge Creme unterrühren, damit die Temperatur sinkt. Die restliche Creme ebenfalls unterrühren.

**7.** Die Sahne steig schlagen und unterheben.

## Ein Tipp

Die Gelatine gibt der Creme eine stärkere Konsistenz. Die Creme ist daher als Füllung für mehrstöckige Torten ideal.



## Die Montage

**8.** Die zwei Kuchen in drei gleichhohe Scheiben schneiden.

**9.** Die Kuchen tränken und mit der leichten Creme und Sauerkirschen füllen.

## Die Buttercreme

**10.** Die Butter schaumig schlagen und den Puderzucker nach und nach dazugeben. Den Alkohol dazugießen.

**11.** Den Kuchen mit Buttercreme bestreichen. In den Kühlschrank stellen.

## Die Dekorationen

**12.** Den Rollfondant ausrollen und den Kuchen eindecken.

**13.** Die Torte nach Belieben dekorieren.

