

Bettina Faoro

Backen ist Glück

LECKERE REZEPTE FÜR KUCHEN, TORTEN,
SCHNITTEN, TÖRTCHEN UND KEKSE



Die bekannte
Hobbybäckerin
aus der
Facebook-Gruppe
„Rezepte aus
Südtirol“

ATHESIA

Bettina Faoro

Backen ist Glück

LECKERE REZEPTE FÜR KUCHEN, TORTEN,
SCHNITTEN, TÖRTCHEN UND KEKSE

*... dedicato a voi,
voi che mi sostenete sempre
e credete in me
e nei miei sogni.*

*Danke, Mami,
grazie papà!*

Inhalt

BETTINA BÄCKT	14
FACEBOOK – DIE BELIEBTESTEN REZEPTE	34
KLASSIKER NEU INTERPRETIERT	56
SCHNELLE KUCHEN FÜR ALLE TAGE	78
KINDERGEBURTSTAG	94
BESONDERE ANLÄSSE	116
Backwettbewerb	140
Dank	142
Autorin	143



BETTINA BÄCKT

Einleitung



Modelliermarzipan



Zitronenkugeln



Lebkuchenkugeln



Baisers



Dekorieren



Marzipanrohmasse



FACEBOOK – DIE BELIEBTESTEN REZEPTE

Sachertorte



Schokomousse-Torte



Orangencremetorte



Tiramisu-Torte



Pan Goccioli



Erdbeerkistl



Erdbeermousse-Torte



KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

Südtiroler Apfelstrudel



Früchtespitzbuabm



Schwarzwälder Kirschtörtchen



Karottentörtchen



Vanillekipfeltorte



Zitronen-Joghurt-Mousse-Torte



Bettinas Kekse



SCHNELLE KUCHEN UND SCHNITTEN FÜR ALLE TAGE

Mascarponekuchen



Zucchinikuchen



Buttermilch-Marillen-Schnitten



Zitronen-Joghurt-Kuchen



Erdbeerschnitten



Himbeer-Cupcakes



Schokoladenschnitten



KINDERGEBURTSTAG

Zug-Torte



Prinzessinentorte



Candy Cake



Nougat-Cupcakes



Schmetterlingstorte



Cakesicles



3D-Teddybär-Torte



FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Cream Tarte



Erdbeersahneherz



Himbeer-Joghurt-Torte



Mirror-Glaze-Schokomousse-Torte



Lebkuchenmousse-Torte



Himbeer-Buttercreme-Torte



No-bake-cheesecake



MIT EIERLIKÖR-GANACHE



Sachertorte

Hohe Springform (Ø 20 cm)

Backtemperatur: 160 °C 

Backzeit: etwa 80 Minuten

Boden

200 g weiche Butter
100 g Staubzucker
200 g Zartbitterschokolade,
gehackt
8 Eigelb
180 g Mehl
8 Eiweiß
140 g Zucker

Glasur

150 g Sahne
190 g Zartbitterschokolade,
fein gehackt

Weiteres

300 g Marillenkönfitüre,
fein passiert
Läuterzucker

Meine Dekoration

frische Blüten

Boden

1. Butter und Staubzucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen lassen.
2. Eigelb nach und nach unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Anschließend die geschmolzene Schokolade einarbeiten.
3. Das Mehl darübersieben und mit dem Schneebesen unterheben.
4. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
5. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad () etwa 80 Minuten backen.
6. Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Aufbau

7. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und die Böden mit Läuterzucker tränken.
8. Einen Boden mit zwei Drittel der Marillenkönfitüre bestreichen und mit dem zweiten Tortenboden abdecken. Die Oberfläche mit der restlichen Könfitüre dünn bestreichen und gut antrocknen lassen.

Glasur

9. Die Sahne aufkochen und über die Zartbitterschokolade gießen. Kurz stehen lassen und gut durchrühren.
10. Die Schokoladenglasur gleichmäßig über die Torte gießen und fest werden lassen.
11. Die Torte mit frischen Blüten dekorieren.





Tipps

- Für den Läuterzucker lässt man Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1 so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vor der Verwendung vollständig auskühlen lassen.
- Die Oberfläche der Torte sollte wirklich nur hauchdünn mit Konfitüre bestrichen werden. Überschüssige Konfitüre kann man sehr gut mit einer Teigkarte abziehen.
- Ehe die Torte glasiert wird, muss die Konfitüre richtig angetrocknet sein. Man kann die Torte dazu eventuell kurz in den Gefrierschrank stellen.
- Sachertorte schmeckt am besten, wenn sie einen Tag durchziehen konnte.
- Für eine flachere Torte verwende ich eine größere Springform, beispielsweise eine 26er-Form. Die Backzeit verkürzt sich dann auf etwa 55 Minuten.

Schokomousse-Torte

Hohe Springform (Ø 20 cm)

Backtemperatur: 180 °C 

Backzeit: etwa 55 Minuten

Boden

4 Eier
180 g Zucker
200 g Öl
100 g Eierlikör
100 g Milch
240 g Mehl
40 g Stärkemehl
1 Pkg. Backpulver
20 g Backkakao

Schokomousse

250 g Vollmilchschokolade
50 g Zartbitterschokolade
500 g Sahne
4 Blatt Gelatine

Weiteres

150 g Sahne
50 g Nuss-Nougat-Creme
50 g Zartbitterschokolade,
gehackt
25 g Butter

Meine Dekoration

Schokoladenwaffeln, -pralinen
und -kekse

Boden

1. Eier und Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer hellgelb aufschlagen.
2. Öl, Eierlikör und Milch zugeben und alles gut vermengen.
3. Mehl, Stärkemehl, Backpulver und Kakao vermischen, über die Masse sieben und mit dem Schneebesen unterheben.
4. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad () etwa 55 Minuten backen.
5. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Schokomousse

6. Die Schokolade fein hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
7. Die Sahne steif schlagen.
8. Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen, gut ausdrücken und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze auflösen. Zum Temperatúrausgleich etwas geschlagene Sahne unterrühren, dann alles unter die restliche geschlagene Sahne ziehen.
9. Die Gelatine-Sahne-Mischung vorsichtig unter die geschmolzene Schokolade heben.

Aufbau

10. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Einen verstellbaren Tortenring und Tortenrandfolie um einen Boden legen und die Hälfte der Schokomousse daraufgeben.
11. Den zweiten Tortenboden darauflegen und die restliche Mousse darauf verteilen. Mit dem dritten Boden abdecken.
12. Die Torte im Kühlschrank mindestens 6 Stunden fest werden lassen.





Fertigstellung

13. Die Sahne steif schlagen und die Nuss-Nougat-Creme vorsichtig unterheben.
14. Die Torte damit einstreichen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
15. Für den Drip Zartbitterschokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (sie sollte aber noch dünnflüssig sein!) und in einen kleinen Spritzbeutel füllen.
16. Die Schokolade an der oberen Tortenkante entlang auftragen und über den Tortenrand fließen lassen. Mit Schokoladenwaffeln, -pralinen und -keksen garnieren.

Tipps

- Damit der Drip gelingt, muss die Torte unbedingt gut gekühlt sein, sonst läuft die Schokolade bis zum Boden!
- Die Konsistenz der geschmolzenen Schokolade entscheidet darüber, wie dick oder dünn die Tropfen werden. Je mehr Schokolade auf eine Stelle gespritzt wird, desto länger werden die Tropfen.
- Die Glasur kann man auch in einen Gefrierbeutel füllen, in den man ein kleines Loch schneidet. Oder man verwendet zum Verteilen der Schokolade auf dem Tortenrand einen Löffel.
- Die Schokomousse schmeckt auch sehr gut als Dessert!



*Achtung,
fertig
backen!*

Tiramisu-Torte

Hohe Springform (Ø 20 cm)

Backtemperatur: 180 °C 

Backzeit: etwa 20 Minuten

Biskuit

3 Eiweiß
3 EL Wasser
70 g Zucker
3 Eigelb
90 g Mehl

Creme

2 Blatt Gelatine
250 g Mascarpone
3 Eigelb
3 Eiweiß
50 g Zucker

Weiteres

Zartbitterschokolade, geschmolzen
22 Löffelbiskuits
etwa 2–3 EL kalter Kaffee
Backkakao
200 g Sahne, geschlagen

Meine Dekoration

zartbittere Mokkaohnen

Biskuit

1. Eiweiß, Wasser und Zucker steif schlagen, bis die Masse weiß glänzend ist.
2. Eigelb verquirlen und unter den Eischnee ziehen. Das Mehl darübersieben und vorsichtig unterheben.
3. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad  etwa 20 Minuten backen.
4. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Füllung

5. Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Den Mascarpone und das Eigelb gut verrühren.
6. Die Gelatine gut ausdrücken, in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze auflösen. 2–3 EL Mascarponecreme dazugeben, um den Temperaturunterschied auszugleichen. Anschließend alles unter die restliche Mascarponecreme rühren.
7. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben.

Fertigstellung

8. Die geschmolzene Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel füllen und die Löffelbiskuits damit verzieren. Trocknen lassen. Den Tortenboden einmal waagerecht durchschneiden.
9. Einen verstellbaren Tortenring mit etwas Abstand um einen Boden legen, mit Kaffee tränken und die Löffelbiskuits hochkant an den Rand des Tortenrings legen. Den Tortenring so fixieren, dass die Kekse stabil in der Form stehen.
10. Die Hälfte der Mascarponecreme auf dem Boden verteilen. Den zweiten Boden darauflegen und mit Kaffee tränken.
11. Die restliche Mascarponecreme daraufgeben, glatt streichen und mit Kakao bestäuben.
12. Die Torte mindestens 6 Stunden kalt stellen.
13. Den Tortenring entfernen, die Sahne steif schlagen und in Rosettenform auf die Torte spritzen. Jede Rosette mit einer Mokkaohne verzieren.

Tipps

- Für die Löffelbiskuits wird Biskuitteig mithilfe eines Spritzbeutels auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gespritzt und etwa 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad  gebacken.
- Die Torte schmeckt am besten, wenn sie genug Zeit zum Durchziehen hatte. Ich backe sie daher immer schon am Vortag.
- Ich verwende zum Tränken der Böden immer koffeinfreien Kaffee, damit auch Kinder mitessen können.



Erdbeerkistl

Backrahmen (16 x 22 cm)

Mürbteig

Backtemperatur: 180 °C 

Backzeit: etwa 9 Minuten

Biskuit

Backtemperatur: 180 °C 

Backzeit: etwa 12 Minuten

Mürbteig

150 g Mehl

100 g kalte Butter, in Würfel
geschnitten

45 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Eigelb

etwas Zitronenabrieb

1 EL Backkakao

Biskuit

4 Eiweiß

4 EL Wasser

120 g Zucker

4 Eigelb

160 g Mehl

Füllung

250 g Mascarpone

200 g Erdbeerrjoghurt

Weiteres

500 g Erdbeeren

100 g weiße Schokolade,
geschmolzen

Mürbteig

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Butter, Staubzucker und Vanillezucker daraufgeben und alles mit den Handflächen zu kleinen Bröseln verreiben.
2. Eine Mulde in die Mehl-Butter-Mischung drücken. Ei und Zitronenabrieb hineingeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Herausnehmen, noch einmal kurz durchkneten und 3 mm dick ausrollen.
4. Aus dem Teig 8 Streifen zu 6,5 x 2 cm (für die Ecken), 4 Streifen zu 22 x 2,5 cm (für die langen Seiten) und 4 Streifen zu 16 x 2,5 cm (für die kurzen Seiten) ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem spitzen Messer ein Muster für die Holzmaserung einritzen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad  9 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.
6. Den Kakao mit einem Pinsel auf dem Mürbteig auftragen.

Biskuit

7. Eiweiß mit Wasser und Zucker steif schlagen, bis die Masse weiß glänzend ist.
8. Eigelb verquirlen und mit dem Schneebesen unter den Eischnee heben. Das Mehl darübersieben und vorsichtig unterheben.
9. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad  12 Minuten backen.
10. Herausnehmen, sofort auf Backpapier stürzen und auskühlen lassen.
11. In 2 rechteckige Platten zu 21 x 15 cm schneiden.



**Bibliografische Information
der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

1. Auflage 2022

© Athesia Buch GmbH, Bozen

Lektorat: Kathrin Kötz

Fotos Umschlag und Innenteil: Manfred Pernthaler,
außer Seite 104 Foto Section 99, Sarnthein

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Bildbearbeitung: Typoplus, Frangart

Druck: Printer Trento

Papier: Vorsatz und Innenteil Tauro Offset

Gesamtkatalog unter
www.athesia-tappeiner.com

Fragen und Hinweise bitte an
buchverlag@athesia.it

ISBN 978-88-6839-604-6

ISBN 978-88-6839-605-3 (e-Book)

Bildbeschreibung Umschlag

Candy Cake (Rezept Seite 98)





Tausende von Menschen backen Bettinas Kuchen und Torten, von denen sie Fotos auf Facebook postet, nach. Das ist auch nicht verwunderlich, ist doch jede Kreation ein wahrlicher Augenschmaus. Dieses Backbuch sammelt die beliebtesten **Rezepte** der talentierten Hobbybäckerin und führt dich Schritt für Schritt durch den Zubereitungsprozess.



Bettina interpretiert **Klassiker** wie Apfelstrudel und Schwarzwälder neu als Monoportionen und präsentiert eigene Torten für **Kindergeburtstage** und sonstige **besondere Anlässe**. Natürlich dürfen auch **schnelle Kuchen** für alle Tage nicht fehlen. Mit den tollen Kreationen hinterlässt du einen bleibenden Eindruck – und unvergesslich lecker sind Bettinas Backwaren sowieso.

Außerdem erfährst du im Buch, wie man Winkelpalette und Tortenschaber am besten einsetzt, und erhältst **Tipps** und **Tricks** zu den gängigsten Tortendekorationen wie Marzipan, Baiser oder frisches Obst.

ISBN 978-88-6839-604-6



9 788868 396046

athesia-tappeiner.com

22 € (V/D/A)