

IT Torta con crumble e nocciole

Per poter preparare questo squisito dolce sono necessari:

Crumble: 120 g di zucchero di canna, 120 g di burro, 2 pizzichi di sale, 200 g di farina, 1 C raso di cannella

Impasto: 400 g di burro morbido, 380 g di zucchero, 8 uova (misura M), 300 g di farina, 1 bustina di lievito per dolci, 1 C raso di cannella, 200 g di farina di nocciole

Glassa: 200 g di cioccolato al latte o fondente per glassa, 2 C di olio, 50 g di nocciolo

Preparazione: Pre-riscaldare il forno con calore dall'alto e dal basso a 180 °C (a 160 °C se ventilato).

Per il crumble, sbattere il burro morbido con lo zucchero di canna e il sale sino a ottenere una spuma. Incorporare con le mani farina e cannella, poi sbriciolare l'impasto.

Per l'impasto, mescolare con le fruste dello sbattitore il burro morbido e lo zucchero per ca. 4 minuti, sino a ottenere una consistenza spumosa. Aggiungere le uova uno a uno.

Setacciare la farina, il lievito e la cannella, mescolarli alle nocciole e incorporare il tutto nel composto di burro.

Imburrare leggermente lo stampo o cospargerlo con spray antiaderente alimentare* e versare omogeneamente la metà dell'impasto al suo interno. Distribuirvi sopra il crumble e ricoprire il tutto con l'impasto avanzato, rendendolo liscio e uniforme.

Cuocere il dolce per ca. 60 minuti sul ripiano centrale del forno.

Lasciare raffreddare su una gratella per dolci*, quindi togliere il dolce dallo stampo quando è ancora caldo e lasciarlo raffreddare completamente sulla gratella.

Tritare grossolanamente le nocciole e il cioccolato per la glassa. Sciogliere quest'ultimo a bagnomaria. Aggiungere con cautela l'olio, poi spennellare la torta con la glassa ottenuta. Alla fine, cospargerla con le nocciole.

Variante: tritare grossolanamente le nocciole e tostarle in una padella senza olio.

NL Hazelnoot-kruimelcake

Voor het bereiden van deze lekkere taart, hebt u nodig:

Kruidels: 120 g bruine suiker, 120 g boter, 2 snufjes zout, 200 g bloem, 1 afgestroken el kaneel

Beslag: 400 g zachte boter, 380 g suiker, 8 eieren (maat M), 300 g bloem, 1 zakje bakpoeder, 1 afgestroken el kaneel, 200 g gemalen hazelnooten

Glazuur: 200 g melk- of pure chocoladekouverture, 2 el olie, 50 g hazelnooten

Vorbereiding: De oven voorverwarmen tot 180 °C boven- en onderwarmte (heteluchtoven 160 °C).

Voor de kruidels de zachte boter met bruine suiker en zout wat schuimig kloppen. Bloem en kaneel met de hand aan het botermengsel toevoegen en dit tot kruidels wrijven.

Voor het beslag: de zachte boter en suiker met de garde van een handmixer in ca. 4 minuten schuimig kloppen. De eieren geleidelijk toevoegen en meekloppen.

Bloem, bakpoeder en kaneel zeven, met de hazelnooten mengen en door het botermengsel roeren.

De vorm dun invetten met boter of bakspray* en de helft van het beslag gelijkmatig over de vorm verdelen. De kruidels hierover strooien en tot slot de rest van het beslag erover gieten en glad strijken.

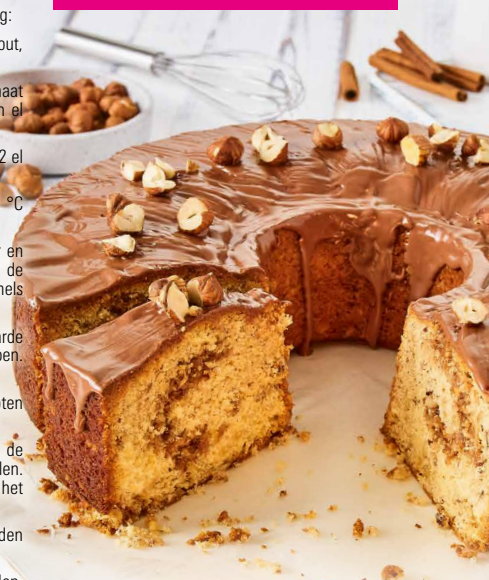
De cake gedurende 60 minuten bakken in het midden van de oven.

De bakvorm op een rooster* iets laten afkoelen, vervolgens de warme cake uit de vorm halen en volledig laten afkoelen op het rooster.

De hazelnooten en couverture grof hakken. Smelt de couverture in een warm waterbad. De olie hier zorgvuldig doorheen roeren en met behulp van een kwast de cake met het glazuur bestrijken. Tot slot met noten bestrooien.

Receptvariant: Noten grof hakken en in een pan zonder vet goudbruin roosteren.

Die perfekte Mischung:



Haselnuss-Streusel-Kuchen

Um den leckeren Kuchen zubereiten zu können, benötigen Sie:

Streusel: 120 g brauner Zucker, 120 g Butter, 2 Pisen Salz, 200 g Mehl, 1 gestr. EL Zimt

Teig: 400 g weiche Butter, 380 g Zucker, 8 Eier (Größe M), 300 g Mehl, 1 Päck. Backpulver, 1 gestr. EL Zimt, 200 g geriebene Haselnüsse

Guss: 200 g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre, 2 EL Öl, 50 g Haselnüsse

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Für die Streusel weiche Butter mit braunem Zucker und dem Salz etwas schaumig schlagen. Mehl und Zimt mit den Händen unter die Buttermasse heben und den Teig zu Streuseln bröseln.

Für den Teig weiche Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Eier nach und nach unterschlagen.

Mehl, Backpulver und Zimt sieben, mit den Haselnüssen mischen und unter die Buttermasse heben.

Die Form dünn mit Butter oder Back-Trennspray* fetten und die Hälfte des Teiges gleichmäßig in der Form verteilen. Die Streusel darüber geben und zum Schluss den restlichen Teig darauf verteilen und glatt streichen.

Den Kuchen ca. 60 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Die Form auf einem Auskühlgitter* leicht abkühlen lassen, dann den Kuchen warm aus der Form stürzen und auf dem Gitter komplett auskühlen lassen.

Die Haselnüsse und Kuvertüre grob hacken. Die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Öl sorgfältig unterrühren und den Guss mit einem Pinsel auf dem Kuchen verteilen. Zum Schluss mit Nüssen bestreuen.

Rezeptvariante: Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

IT Frankfurter Kranz con mirtilli

Per poter preparare questo squisito dolce sono necessari:

Impasto: 120 g di marzapane grezzo, 350 g di burro morbido, 280 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 6 uova (misura M), 280 g di farina, 3 c di lievito per dolci, 100 g di mandorle sbucciate (macinate)

Crema e farcia: 1 baccello di vaniglia (in alternativa, 1 bustina di vero zucchero vanigliato o 2 punte di aroma di vaniglia), 400 ml di latte, 40 g di fecola, 2,5 C di zucchero, 60 g di zucchero a velo, 500 g di burro (a temperatura ambiente), 250 g di marmellata di mirtilli, 200 g di mirtilli freschi, 200 g di croccante alle noci

Preparazione: Preriscaldare il forno con calore dall'alto e dal basso a 180 °C (a 160 °C se ventilato).

Tagliare il marzapane a pezzettini e mescolarlo con il burro molto morbido, lo zucchero e il sale, utilizzando le fruste dello sbattitore elettrico per ca. 4 minuti, sino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere le uova una a una. Setacciare la farina e il lievito, mescolarli alle mandorle e incorporare il tutto nel composto di burro.

Imburrare leggermente lo stampo o cospargerlo con spray antiaderente alimentare* e versare uniformemente l'impasto al suo interno.

Cuocere il dolce per ca. 50 minuti sul ripiano centrale del forno.

Il tempo di cottura può variare a seconda del forno, perciò consigliamo di fare la prova dello stecchino verso la fine della cottura.

Lasciare raffreddare su una gratella per dolci*, quindi togliere il dolce dallo stampo quando è ancora caldo e lasciarlo raffreddare completamente sulla gratella.

Per la crema, rimuovere i semi dal baccello di vaniglia, mettendo entrambi in un pentolino con del latte. Mescolare fecola, zucchero e zucchero a velo aggiungendo il latte, evitando che formino grumi. Portare a ebollizione il latte continuando a mescolare e lasciarlo cuocere a fuoco lento per ca. 45 secondi. Versare la crema in una ciotola. Tagliare a dadini 100 g di burro e aggiungere alla crema con la frusta. Coprire la ciotola con la pellicola e lasciar raffreddare il contenuto.

Sbattere il burro morbido restante sino a ottenere una spuma, poi incorporarvi la crema raffreddata un cucchiaino per volta.

Tagliare a metà la torta e, nella parte inferiore, scavare con un cucchiaino una conca profonda ca. 0,5 cm. Versarvi dentro la marmellata di mirtilli e 100 g di mirtilli freschi. Spalmarvi sopra la crema di burro con uno spessore di ca. 0,5 cm, coprire con la metà superiore della torta e schiacciare delicatamente.

Dopodiché, ricoprire tutta la torta con il resto della crema. Infine, cospargere la torta con il croccante e con i mirtilli avanzati.

Mettere in fresco il Frankfurter Kranz ai mirtilli per almeno due ore.

NL Frankfurtse krans met bosbessen

Voor het bereiden van deze lekkere taart, hebt u nodig:

Beslag: 120 g amandelspijs, 350 g zachte boter, 280 g suiker, 1 vleugje zout, 6 eieren (maat M), 280 g bloem, 3 tl bakpoeder, 100 g blanke amandelen (gemalen)

Crème en vulling: 1 vanillestokje (of vervangen door 1 zakje echte vanillesuiker of 2 mespuntjes vanillearoma), 400 ml melk, 40 g maizena, 2 1/2 el suiker, 60 g poedersuiker, 500 g boter (kamertemperatuur), 250 g bosbessenjam, 200 g verse bosbessen, 200 g nootkrokant

Vorbereiding: De oven voorverwarmen tot 180 °C boven- en onderwarmte (heteluchtoven 160 °C).

De amandelspijs in kleine stukken snijden en samen met de zeer zachte boter, suiker en zout met de garde van een handmixer in ca. 4 minuten schuimig kloppen. De eieren geleidelijk toevoegen en erdoorheen kloppen. Bloem en bakpoeder zeven,* met de amandelen mengen en door het botermengsel roeren.

De vorm dun invetten met boter of bakspray* en het beslag gelijkmatig over de vorm verdelen.

De cake gedurende 50 minuten bakken in het midden van de oven.

De taartijd kan per oven variëren. We raden daarom aan tegen het einde van de taartijd het resultaat met een tandenstoker te controleren.

De bakvorm op een rooster* iets laten afkoelen, vervolgens de warme cake uit de vorm halen en volledig laten afkoelen op het rooster.

Voor de custardcrème het vanillestokje uitschrapen. Het stokje en de merg aan een pan met melk toevoegen. Maizena, suiker en poedersuiker mengen en zonder klonten door de melk roeren. De melk al roerend aan de kook brengen en ca. 45 seconden laten koken. De custard in een kom gieten. 100 g boter in blokjes snijden en met een garde door de custard kloppen. De crème met verhoudingsfolie afdekken en laten afkoelen.

De overgebleven zachte boter schuimig kloppen en vervolgens de afgekoelde custardcrème lepel voor lepel erdoor scheppen.

De taart horizontaal in tweeën snijden en in de onderste laag rondom een ca. 0,5 cm diep gootje met een eetlepel uithollen. De bosbessenjam over het gootje verdelen en met 100 g bosbessen bestrooien. Hierover een laag botercrème van ca. 0,5 cm smeren, de bovenste helft van de taart erop zetten en licht aandrukken.

Vervolgens de rest van de crème over de taart uitsmeren. Tot slot bestrooien met krokant en de overige bosbessen over de taart verdelen.

De Frankfurtse bosbessenkrans zeker twee uur koud wegzetten.

Klassiker neu interpretiert:



Frankfurter Kranz mit Blaubeeren

Um den leckeren Kuchen zubereiten zu können, benötigen Sie:

Teig: 120 g Rohmarzipan, 350 g weiche Butter, 280 g Zucker, 1 Prise Salz, 6 Eier (Größe M), 280 g Mehl, 3 TL Backpulver, 100 g geschälte Mandeln (gemahlen)

Crème und Füllung: 1 Vanilleschote (alternativ 1 Päckchen echten Vanillezucker oder 2 Msp. Vanillearoma), 400 ml Milch, 40 g Speisestärke, 2 1/2 EL Zucker, 60 g Puderzucker, 500 g Butter (zimmerwarm), 250 g Blaubeer-Fruchtaufstrich, 200 g frische Blaubeeren, 200 g Nusskrokant

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Das Marzipan in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der sehr weichen Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Rührgerätes ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Eier nach und nach unter schlagen. Mehl und Backpulver sieben, mit Mandeln mischen und unter die Buttermasse heben.

Die Form dünn mit Butter oder Back-Trennspray* fetten und den Teig gleichmäßig in die Form füllen.

Den Kuchen ca. 50 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Die Backzeit kann je nach Backofen variieren, darum empfehlen wir gegen Ende des Backvorgangs eine Stäbchenprobe durchzuführen.

Die Form auf einem Auskühlgitter* leicht abkühlen lassen, dann den Kuchen warm aus der Form stürzen und auf dem Gitter komplett auskühlen lassen.

Für die Pudding-Creme Vanilleschote auskratzen und Schote und Mark in einen Topf mit Milch geben. Speisestärke, Zucker und Puderzucker mischen und klumpchenfrei unter die Milch rühren. Die Milch unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 45 Sekunden köcheln lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen.

100 g Butter in Würfel schneiden und mit dem Schneebesen unter schlagen. Die Creme mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Die restliche weiche Butter schaumig schlagen und dann den abgekühlten Pudding esslöffelweise unterheben.

Den Kuchen mittig halbieren und aus dem unterem Boden mit dem Esslöffel rundum eine ca. 0,5 cm tiefe Mulde aushöhlen. Den Blaubeeraufstrich darin verteilen und mit 100 g Blaubeeren bestreuen. Buttercreme ca. 0,5 cm dick darauf verstreichen, die obere Hälfte des Kuchens darauf setzen und leicht andrücken.

Dann den Kuchen rundum mit der restlichen Creme bestreichen. Zum Schluss mit Krokant bestreuen und die restlichen Blaubeeren auf dem Kuchen verteilen.

Den Frankfurter Blaubeerkranz gut zwei Stunden kalt stellen.