

Sarah Harrison

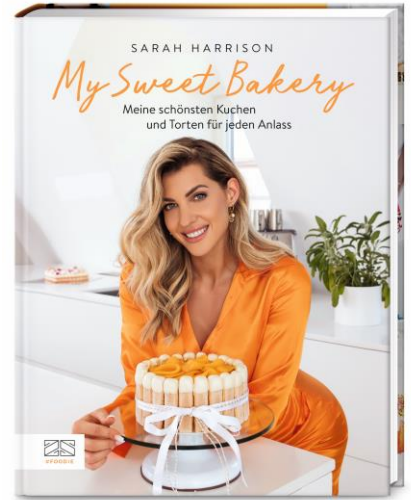
My Sweet Bakery

Sperrfrist bis 10. Oktober 2022

Gewinnerin von
„Das große
Promibacken“ (SAT.1)
2022

**Bunte Torten, Tartes & Cakepops, liebevoll
gebacken und dekoriert von Top-Influencerin
Sarah Harrison**

Sarah Harrison hat nicht nur die TV-Sendung „Das große Promibacken“ gewonnen und gezeigt mit wie viel Leidenschaft und Perfektion sie leckere Rezepte kreiert und umsetzt. Als Familienmensch ist ihr vor allem eines wichtig: Ihre Liebsten mit den persönlich gestalteten und süßen Kreationen zu verwöhnen. Regelmäßig zaubert sie zuhause neue kleine und große Leckereien für ihre Familie und Freunde. Über 60 Kuchen, Torten, Tartes, Cakepops und Co. für besondere Anlässe, den Familiensonntag oder als süßer Snack zwischendurch hat sie für dieses Buch zusammengestellt. Dabei setzt sie auf moderne und junge Rezepte, liebevolle Dekoration und eine große Auswahl – von der schicken Motivtorte über eine leichte Sommer-Tarte bis zum gesunden Bananenbrot ist für jeden Geschmack etwas dabei. Zusätzlich verrät Sarah ihre besten Tipps für die richtigen Zutaten, die wichtigsten Handgriffe, gelingsichere Rezepte und easy Dekorationen, die begeistern.



Sarah Harrison
My Sweet Bakery

192 Seiten
24,99 € (DE) | 25,70 € (AT)
ISBN 978-3-96584-158-1

Erscheint am 11. Oktober 2022



Stephan Strauß – stephan.strauss@edel.com
Edel Verlagsgruppe GmbH – Kaiserstraße 14b – 80801 München – ZS, ein Verlag der Edel Verlagsgruppe

DIE AUTORIN

Sarah Harrison



Foto: Tsvetelina Kehayova

Sarah Harrison ist Unternehmerin und TV-Persönlichkeit und gehört zu den Top-Influencern Deutschlands. Authentisch und ehrlich lässt sie ihre Community an ihrem Leben teilhaben. Sie steht für einen gesunden Lifestyle, Fitness und ein harmonisches und aufregendes Familienleben. Im Frühjahr 2022 konnten ihre über 3 Millionen Follower live miterleben, wie Sarah in der TV-Sendung „Das große Promibacken“ nicht nur ihre Leidenschaft für das Backen entdeckt, sondern mit viel Fleiß auch den Sieg errungen hat.

DER VERLAG

ZS Verlag

Der ZS Verlag gehört in den Bereichen Essen, Trinken, Fitness und Gesundheit zu den führenden Verlagen Deutschlands. Am Puls der Zeit, mit größter Kompetenz verlegen wir Inhalte, die wichtig für das Leben unserer Leser sind. Unsere Autoren? Menschen, die zu ihrem Thema wirklich etwas zu sagen und zu schreiben haben. Erzählerisch, appetitmachend, haptische Erlebnisse sollen unsere Produkte sein. Seit der Verlagsgründung 1984 kann der Verlag auf eine lange Reihe von Bestsellern und Titeln zurückblicken, die wegweisend für die Branche waren. Meilensteine waren dabei das legendäre und bestverkaufte Buch „Kochen – die neue große Schule“ mit dem roten Löffel und die „Erfindung“ der TV-Kochbücher. Tradition, Innovation, Inspiration und Kreativität sind auch nach dreißig Jahren die Triebfedern für uns, hochwertige, schöne Produkte zu kreieren, die unsere Leser inspirieren, motivieren und informieren. Der ZS Verlag gehört zur Edel Verlagsgruppe in Hamburg.

»Inhaltliche Relevanz, große Autoren und Liebe zum Detail, das zeichnet ZS-Bücher aus.«

Jürgen Brandt,
Geschäftsleitung Edel Verlagsgruppe



BLICK INS BUCH

Zitronen- Fault-Line-Cake

FÜR 16 STÜCKE

BISKUITBODEN
 400 g weiche Butter
 300 g Zucker
 Salz
 8 Eier (Größe M)
 300 g Weizenmehl
 150 g Speisestärke
 2 TL Backpulver

MAHGPUDDING
 1 Mango (ca. 400 g)
 oder ca. 300 g Mangopüree
 1 Pck. Vanillepuddingpulver

FROSTING
 650 g Butter
 330 g Puderzucker
 900 g Doppelpalm-Frischkäse

**ZITRONEN-
BALSAKIM-MISCHUNG**
 2 Bio-Zitronen
 1 großes Bund Basilikum
 2 EL Zucker

DEKO
 5 Bio-Zitronen
 hochprozentiger Alkohol
 Goldpulver
 Blätter aus dem Garten
 Blattgoldflakes

AUSBECKEN
 2 Springformen (Ø 18 cm)
 2 Spritzbeutel

17-15 STUNDEN @ 50 MIN @ BAKO 230



Ombre-Torte mit bunten Erdbeeren

FÜR 12 STÜCKE

BUNTE BODEN
 400 g weiche Butter
 300 g Zucker
 Salz
 8 Eier (Größe M)
 300 g Weizenmehl
 150 g Speisestärke
 2 TL Backpulver
 rote oder pinke
 Lebensmittelfarbe

FROSTING
 400 g Butter
 230 g Puderzucker
 660 g Doppelpalm-Frischkäse

SCHOKO-GRÜBELKEN
 ca. 7-12 Erdbeeren
 (siehe S. 20)

AUSBECKEN
 2 Springformen (Ø 20 cm)

- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden der Springformen mit Backpapier auslegen.
- Für die Biskuitböden Butter, Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Eier nacheinander hinzugeben und vermischen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und zur Butter-Zucker-Masse geben. Alles miteinander vermischen.
- Teig in vier Schalen auffüllen. Mit Lebensmittelfarbe in vier Schattierungen einfärben – von hellrosa bis kräftig pink. Beide Springformen mit jeweils einem Teig füllen und jeweils zwei Böden im Ofen auf der mittleren Schiene in 20 bis 25 Minuten backen. Rhythmisches eine Backschicht stellen und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter geben.
- Die zweifarbigen Böden ebenso backen. Bei nur einer Form alle Böden hintereinander backen. Die Böden vollständig auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit für das Frosting die Butter in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit dem Puderzucker vermischen, bis die Masse hellcremig wird. Nach und nach den Frischkäse hinzugeben und zu einer Creme vermischen.
- Zum Zusammenbauen der Torte den dunkelsten Boden auf eine Tortenglatte legen. Etwa 2 EL Frosting daraufgeben und dünn verstreichen. Zweiten Tortenboden auflegen und ebenfalls mit der Creme bestreichen. Auf dieselbe Weise dritten und vierten Tortenboden auflegen. Torte rundherum dünn mit der Creme einstreichen. Die Torte 40 Minuten kühlt stellen.
- In der Zwischenzeit die Schoko-Erdbeeren als Deko vorbereiten (siehe S. 20). Erdbeere-Deke auskühlen lassen und zum Servieren mittig auf der Torte platzieren.

MEIN TIPP

Für ein exaktes Ergebnis kommt es auch bei dieser Torte zum Schichten einer Tortenglatte verwenden.

Meringue Cones

FÜR 4 STÜCK

BAISERHÜBCHEN
2 Eiweiß (Größe M)
2 TL Zitronensaft
100 g Puderzucker
prala Lebensmittelfarbe

AUßERDEM
1 Spritzbeutel mit Lochtülle
(Ø ca. 14 cm)
4 TL gehackte Mandeln
oder Zucker- oder
Schokoladenpulver
4 Waffelhörnchen
8 EL Eiscreme
(z. B. Zitronensaft)

1 Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Für die Beiserhübchen die Eiweiße mit dem Zitronensaft steif schlagen. Den Puderzucker einzeln lassen und so lange schlagen, bis sich weiße Spitzen bilden. Lebensmittelfarbe grob einrühren, sodass unterschiedliche Rosatöne entstehen.

3 Eischnee in einen Spritzbeutel füllen. Vier Hübchen auf das Backblech spritzen – etwas breiter als der Durchmesser der Waffelhörnchen. Die Beiserhübchen im Ofen 1 Stunde trocknen lassen. Bei offener Ofentür abkühlen lassen.

4 Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

5 Die Waffelhörnchen mit je 2 EL Eis füllen. Etwas Eis am Rand verteilen und mit Mandeln oder Streuseln bestreuen. Die Beiserhübchen daraufsetzen. Sofort servieren.

MEIN TIPP

Die Cones sollten nicht sofort verpackt werden!
Denn füllt sie statt Eis mit Süßigkeiten
oder einer Quarkcreme.



136

ISSUE ELEKTRONIK

© OLIVIA @ 1170

137

Piñata-Kuchen

FÜR 12 STÜCKE

BISEKTIROBEN
300 g Zucker
400 g Butter
Salz
8 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
150 g Speisestärke
2 TL Backpulver

ERDBEERCREME
125 g Speisequark
(40 % Fett)
2 EL Zitronensaft
2 Beutel Gelatine fix
50 g Zucker
1 Pk. Vanillepudding
300 g Schlagsahne
125 g Erdbeeren

LINSENFÜLLUNG UND DEKO
300 g rosa und weiße
Schokolinsen

AUßERDEM
2 Springformen
(Ø 20 cm)
1 Glas oder Ausstreicher
(Ø 6 cm)
1 Tortenring
(Ø 20 cm)

1 Den Backofen auf 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Böden der Springformen mit Backpapier auslegen.

2 Für den Teig Zucker, Butter und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach hinzugeben und unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und dazugeben. Alles miteinander verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Teig auf beide Springformen verteilen und im Ofen zusammen 40 bis 45 Minuten backen (alternativ hintereinander backen). Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Böden auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen. Dann aus den Formen lösen und auskühlen lassen.

3 In der Zwischenzeit für die Erdbeercreme den Quark und den Zitronensaft verrühren. Einen Beutel Gelatine fix einstreuen und unterrühren. Den Zucker und den Vanillepudding unterrühren. Die Sahne mit dem restlichen Gelatine fix steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. 4 bis 5 EL der Creme zum Einstreichen der Torten beiseitelegen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in einer Schüssel pürieren. Mit der restlichen Creme vermischen. Auch davon 4 bis 5 EL zum Einstreichen beiseitestellen.

4 Die ausgekühlten Tortenböden jeweils einmal waagrecht durchschneiden. Die Oberseite eventuell gerade abschneiden, falls sie beim Backen rundlich aufgegangen ist. Bei drei Tortenböden jeweils ein Loch von etwa 6 cm mittig ausstechen. Ersten Boden mit Loch auf eine Tortenplatte legen. Die Tortenring darauflegen. Diese Erdbeercreme auf dem Tortenboden verteilen. Zweiten Boden darauflegen und so weitermachen, bis nur noch der Boden ohne Loch übrig ist.

5 Einige Schokolinsen für die Deko beiseite stellen. Die restliche Linse in das Loch im Kuchen füllen und den letzten Boden daraufsetzen. Die Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen.

6 Den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Oberseite der Torte mit weißer Creme einstreichen, die Seiten mit Erdbeercreme. Mit Schokolinsen dekorieren und die Torte erneut mindestens 1 Stunde kühl stellen.



84

KUCHEN & TORTEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE

© OLIVIA @ 1170

85

BLICK INS BUCH

Torte mit Fondant eindecken

Fondantdecken gibt es inzwischen in unterschiedlichen Farben fertig zu kaufen. Sogenannter Rollfondant eignet sich sowohl für Decken im eigenen Stil als auch für Fondant-Deko. Damit sich der Fondant gut verarbeiten und über die Torte legen lässt, empfehle ich euch Rollfondant.

1 GRUNDLAGE SCHAFFEN

Fondant braucht eine geeignete Unterlage, die nicht zu feucht ist. Die Torte sollte daher zunächst mit einer Gansche oder amerikanischen Butten-creme eingestrichen werden.

2 FONDANT KNETEN

Der zimmerwarme Fondant muss zunächst weich gelastet werden. Tipp: Dafür etwas Kakaoöl auf den Händen verteilen.

3 FONDANT AUSROLLEN

Das Ausrollen klappt am besten auf einer mit etwas Speisestärke bestäubten Arbeitsfläche und einem Ausrollholz. Zum Eindecken einer Torte sollte der Fondant 3 bis 5 mm dick sein.

Wichtig: Fondant wird immer nur auf einer Seite ausgerollt. Also bitte nicht wenden!



4 FÜR HAFTUNG SORGEN

Ist die Gansche trocken? Dann hält ein Backenspray oder Wasser, damit der Fondant besser haftet.

5 DEN FONDANT AUF DIE TORTE LEGEN

Die Fondantdecke einfach auf den Ausrolltisch oder der Teigrolle aufrollen und über der Torte wieder abrollen.



6 FONDANT GLATT STREICHEN

Zunächst mit den Händen die Oberfläche glätten, indem die Luft zu den Seiten hin rausgedrückt wird. An den Seiten den Fondant mit einer Hand nach unten wegziehen, mit der anderen Hand glatt streichen.



7 FONDANT ZUSCHNEIDEN

Überstehende Fondantreste groß mit einem Messer oder Fondantschneider abschneiden. Dann direkt am unteren Tortenrand entlang schneiden, um eine genaue Schnittkante zu bekommen. Ein drehbarer Tortenteller ist von Vorteil.

TIPP: Reste verkneten, luftdicht in Folie verpacken und bei Zimmertemperatur für die nächste Torte aufbewahren.

8 FONDANT EXAKT GLÄTTEN

Zunächst die Oberfläche und die Seiten mit einem Fondantglätter glätten. Dann mit einem Kantensformer oder zwei Fondantglättern die Kanten perfekt formen.



ZUCKERDEKOR HERSTELLEN

Isohm ist ein Zuckerersatzstoff in Granulatform, den es online zu kaufen gibt. Aus ihm lassen sich durchsichtige oder farbige Zuckerkrassen herstellen. Für eine Isohm-Schale (siehe S. 108) benötigt ihr etwa 100 g Isohm und etwas Lebensmittelfarbe nach Wahl. Und so geht's:

1 Isohm in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze auflösen. Wichtig! Nicht zu viel rühren! Mit einem Zauberstab etwas Lebensmittelfarbe hinzufügen und kurz verrühren.

2 Das Isohm im Topf etwas abkühlen lassen. Es gilt, die perfekte Temperatur zum Gießen zu erwischen. Eine Silikon-Backmatte auslegen.

3 Zähflüssiges Isohm auf die Backmatte gießen. Matte mit dem Isohm über ein hohes, schmales und stabiles Gefäß legen. Es eignet sich eine Thermosflasche, ein Einmachglas oder ein größeres umgedrehtes Trinkglas.

TIPP: Fellen der Silikonmatte lassen sich mit Weichfällern fixieren.

4 Das Isohm etwa 15 Minuten auskühlen lassen, bis es fest ist. Die Isohm-Form vorsichtig von der Backmatte lösen – fertig ist die filigrane Zuckerdekoration.

Übrigens: Sollte die Form nicht ganz geworden sein oder sogar zerbrechen, lässt sich das Isohm ganz einfach wieder erhitzen und auflösen. Isohm-Formen sollten vor Wärme und Feuchtigkeit geschützt werden. Auf die Torte kommen sie daher erst in letzter Minute vor der Präsentation.

