

aus cosy 2/2023

Ocean Ombré Cake (Vegetarisch)

Für 12 Stück bzw. für 1 Springformen mit hohem Rand, ca. 20 cm ø

Für den Teig:

3 Eier, 170 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 1 Prise Salz, Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone und Saft, 175 g weiche Butter, 175 g Mehl, 1 EL Backpulver

Für die Ganache:

400 g weiße Schokolade, 300 ml Sahne

Außerdem:

200 g Himbeergelee, 800 g weißes Fondant (Raumtemperatur) zum Eindecken der Torte, Kokosöl, Puderzucker, Backtrennspray, 350 g weißes Fondant zum Modellieren, 1 TL weiße Blütenpaste, Lebensmittelfarbpaste in Blaugrün (türkis), Speisestärke

So geht's:

1 Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit hohem Rand (ca. 20 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig schlagen, dann die weiche Butter nach und nach einarbeiten. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben und abwechselnd mit dem Zitronensaft unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).

2 Herausnehmen, abkühlen lassen, den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Für die Ganache die weiße Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf aufkochen, die Schokolade damit übergießen und 3-4 Minuten stehen lassen. Anschließend alles in mehreren Intervallen mit dem Mixstab homogenisieren. Die Ganache abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen luftdicht verpacken und ebenfalls über Nacht kühl stellen.

4 Am nächsten Tag den Kuchen 3-mal waagrecht teilen, sodass sich 4 Böden ergeben. Die Ganache mit dem Handrührgerät streichfähig aufschlagen. Das Himbeergelee erwärmen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, dünn mit Himbeergelee und mit Ganache bestreichen. Den 2. und 3. Boden ebenso mit Gelee und Ganache bestreichen und passgenau daraufsetzen. Zum Schluss den 4. Boden auflegen und die Torte ringsum dünn mit der übrigen Ganache einstreichen.

5 Die Hände mit etwas Kokosöl fetten und den Fondant weich kneten. Anschließend auf einer sauberen, glatten, leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 60 cm ø). Die Torte leicht mit Backtrennspray einsprühen und die Torte ringsum mit weißem Fondant eindecken. Dabei darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Den Rand erst grob, dann dicht an der Torte abschneiden und den Rand abschneiden. Die Torte glätten und ca. 6 Stunden kühl stellen.

aus cosy 2/2023

6 Inzwischen den Fondant zum Modellieren mit der Blütenpaste glattkneten. Von der Masse 125 g abnehmen und mit Lebensmittelfarbpaste blaugrün einfärben. Jeweils ca. 1/6 der Gesamtmenge abnehmen, zu einer Kugel formen und in einen Gefrierbeutel geben. Aus der übrigen weißen und blaugrünen Fondant Masse insgesamt noch 4 Farbschattierungen dazwischen herstellen, jeweils glatt kneten und in den Beutel geben, damit die Masse nicht austrocknet.

7 Die Torte auf eine Tortenplatte oder Etagere legen. Mit dem weißen Fondant beginnen und diesen auf einer leicht mit Stärke bestäubten Arbeitsfläche zu einem sehr dünnen langen Streifen ausrollen. Diesen in 3 ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden und diese auf eine Silikonmatte legen. Einen Streifen auf eine Modelliermatte legen und die das obere Drittel des Streifens mit einem Kugelmodellierwerkzeug zu Rüschen formen. Den oberen Rand der Torte mit Zuckerleber bestreichen und den ersten weißen Rüschenstreifen ankleben. Den glatten Teil des Fondant Streifens mit Zuckerleber bestreichen und den zweiten weißen Rüschenstreifen ankleben. Auf diese Weise auch den 3. weißen Streifen modellieren und an die Torte kleben. Anschließend mit der zweithellsten Farbe fortfahren. Diese zu 3 ca. 2,5 cm breiten langen dünnen Streifen ausrollen, modellieren und ankleben. Ebenso die übrigen Fondant Kugeln zu Streifen ausrollen, modellieren und die Torte damit verzieren. Zum Schluss am unteren Rand der Torte den letzten blaugrünen Streifen ankleben. Bei Bedarf die Rüschen mit einem kleinen Stäbchen noch etwas nachmodellieren und die Torte servieren.

Vorbereitungszeit: 2 h, Backzeit: 50 min, Kühlzeit: 18 h, Gesamtzeit: 20 h 50 min

Teile gerne dein fertiges Ergebnis auf Instagram mit uns @cosy_mag

aus cosy 2/2023

Ostereier-Cake-Pops (Vegetarisch)

Für 25 Stück

Für den Teig:

125 g weiche Butter und für die Form, 125 g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 TL Orangenabrieb, 1 TL Vanillezucker, 180 g Mehl, 50 g Speisestärke, 1 TL Backpulver, 70 g gemahlene Mandeln, ca. 100 ml Milch

Für die Creme:

175 g weiche Butter, 350 g Puderzucker, 1 TL Vanilleextrakt, 2 cl Orangenlikör

Außerdem:

300 g weiße Kuvertüre, Lebensmittelfarbe: gelb; grün, Zuckerkleber, Zuckerdekor: kleine Blumen in Gelb, Grün und Rosa; größere Blüten in Gelb und Rosa (oder Marzipanblüten)

So geht's:

1 Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (ca. 24 cm Ø) mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter fetten.

2 Die weiche Butter in Stücken mit dem Zucker cremig rühren. Nach und nach Eier, Salz, Orangenabrieb und Vanillezucker unterrühren. Das Mehl mit der Stärke, dem Backpulver und Mandeln mischen und nach und nach abwechselnd mit der Milch einrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen, den Kuchen abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Anschließend den Kuchen fein zerbröseln und die Brösel in eine Schüssel geben.

3 Für die Creme die Butter cremig rühren. Den Puderzucker dazu sieben und unterrühren. Vanilleextrakt und Orangenlikör einrühren und die Masse nach und nach unter die Kuchenbrösel mengen. Alles gut unterarbeiten, dabei bei Bedarf noch etwas Milch unterrühren, bis die Masse gut formbar ist. Die Brösel-Masse zu kleinen Eiern formen und ca. 30 Minuten im Tiefkühlgerät anfrieren lassen.

4 Inzwischen die weiße Kuvertüre in Stücke hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Jeweils eine Menge abnehmen und mit Lebensmittelfarbe hellgrün, rosa und hellgelb einfärben. Die übrige Kuvertüre nur ganz leicht hellgelb einfärben. Cake-Pop-Stiele in diese Kuvertüre tauchen und die »Eier« darauf aufspießen. Die Cake Pops in Gläser stellen und die Kuvertüre trocknen lassen. Anschließend die Osterei-Cake-Pops mit Linien aus hellgrüner oder gelber Kuvertüre verzieren bzw. Tupfen aufbringen. Farblich passende kleine Zuckerblumen oder -blüten mit Zuckerkleber als Verzierung anbringen und die Cake Pops servieren.

Vorbereitungszeit: 1 h, Backzeit: 25 min, Kühlzeit: 30 min, Gesamtzeit: 1 h 55 min

Teile gerne dein fertiges Ergebnis auf Instagram mit uns @cosy_mag

aus cosy 2/2023

Anleitung Basic Tutorial Eierkranz

Das brauchst du:

Kunststoffeier mit rauer Oberfläche, nach Wunsch auch in Grau oder Hellgrün (evtl. ein größeres für die Mitte), Kreidefarbe in Puderrosa, Pinsel, Bleistift, schwarzer Filzstift mit relativ dünner Spitze, Kranzrohling (Weide, geschält), künstliche Eukalyptuszweige, Heißklebepistole, Kordel

So geht's:

1 Die Kreidefarbe gut aufrühren, bis sie gleichmäßig cremig ist. Dann mit dem Pinsel Formen nach Wahl auf die Eier malen – ovale, unregelmäßige Kleckse oder eine getönte Unterseite. Die Eier anschließend gut trocknen lassen, z.B. an der Unterseite eines alten Eierkartons.

2 Für die One-Line-Zeichnung am besten Vorlagen suchen oder auf Papier vorab vorzeichnen/üben. Dann mit Bleistift Motiv in einem Zug auf die getrockneten Eier übertragen. Anschließend mit Filzstift nachmalen. Wer keine so ruhige Hand hat, kann die Eier in dem Karton ablegen.

3 Die Eukalyptuszweige in den Kranzrohling stecken. Dabei den Stiel in den Weidenzweigen verweben und unter den Blättern des vorderen Zweigs verstecken. Zu sehr abstehende Blätter kann man noch mit einem Tupfer Heißkleber am Kranz fixieren.

4 Anschließend die fertig bemalten Eier erst probeweise auf dem Kranz verteilen – am besten nicht zu regelmäßig und in Kombination mit ein paar unbemalten grünen Eiern. So sieht der Osterkranz am Ende noch etwas interessanter aus.

5 Die Eier mit Heißkleber auf dem Kranz befestigen. Dafür großzügig und etwas flächig den Klebstoff auf den Blättern verteilen und die Eier aufkleben. Eventuell auch die Blätter noch so ankleben, dass sie eine relativ ebene Fläche bilden und die Eier gut darauf halten.

6 Zuletzt noch die Eier für die Mitte mit einer dünnen Kordel in den Weidenkranz knoten. Damit sie sich nicht ständig verdrehen, kann man sie mit einem Klecks Heißkleber miteinander verbinden. Den Kranz dann entweder an einem Nagel oder mit einer Nylonschnur aufhängen.

Teile gerne dein fertiges DIY auf Instagram mit uns @cosy_mag

aus cosy 2/2023

Vorlage für die One-Line-Draw-Motive



aus cosy 2/2023

Anleitung Grundrezept Seife

Das brauchst du:

Topf & passende Metallschale, Löffel, Messer, Brett, Seifenblöcke opak und transparent auf Glycerin Basis (z.B. idee-shop.com oder rayher.com), Seifen-Duftöle wie z.B. Lavendel, Lemon, Vanille, Pflegende Öle z.B. Kokosöl oder Mandelöl, Kosmetik-Emulgator, Seifenfarbe, Gießformen Silikon, kleine Sprühflasche mit Alkohol

So geht's:

1 Von dem Seifenblock die gewünschte Menge abschneiden und zu kleinen Würfeln zerteilen.

2 Diese bei geringer Hitze -max.60 Grad- in einer hitzebeständigen Schüssel im Wasserbad flüssig werden lassen, dabei langsam umrühren, damit nicht zu viele Luftblasen hineingerührt werden. Nicht kochen lassen, sonst überhitzt die Seife!

3 Nachdem die Seife geschmolzen ist, Seifen-Duftöle, Seifenfarbe und pflegende Öle nach Wunsch einrühren. Wichtig bei Zugabe von pflegenden Ölen ist, den Kosmetik-Emulgator hinzuzugeben, sonst trennt sich das Öl. Flüssige Seifenmischung vorsichtig in eine Gießform geben. Wer Bläschen von der Oberfläche entfernen möchte, sprüht sofort etwas Alkohol über die frisch eingegossene Seife, dann verschwinden sie sofort.

4 Seife aushärten lassen, aus der Form lösen, dann an der Luft - aber vor Staub geschützt - an einem dunklen Ort für ca. 2 Wochen nachreifen lassen, danach kann sie eingepackt werden.

5 Es können sich später kleine Tröpfchen auf den Seifenstücken bilden, das liegt an der Rezeptur der Glycerinseife, diese einfach mit etwas Wasser entfernen. Seife dann wieder trocknen lassen.

INFO: Glycerin hat die Fähigkeit Wasser gut zu binden, deshalb sind Glycerinseifen sehr feuchtigkeitsspendend.

Teile gerne dein fertiges DIY auf Instagram mit uns @cosy_mag