

Trendiger Veredelungstipp von erlenbacher

Make it „Swavory“: Marzipantorte mit Salzmandel-Krokant



Marzipantorte von erlenbacher. Foto: erlenbacher

Groß-Gerau, 9. Oktober 2017 – Eine Marzipantorte muss süß schmecken. Oder? Nicht immer, findet zumindest erlenbacher und verpasst der Torte einen süß-salzigen Winterlook. „Swavory“ nennt sich dieser Food-Trend. Und wie der nicht nur schmeckt, sondern auch zum Anbeißen aussieht, zeigt Foodstylist Max Faber.

Süß oder herzhaft – hier scheiden sich häufig die Geister. Dabei können beide Seiten bestens miteinander harmonieren, wie der aktuelle „Swavory“-Trend zeigt. Denn hier werden „sweet“ (süß) und „savory“ (herzhaft) einfach miteinander kombiniert. Was dabei herauskommt, ist ein aufregendes Wechselspiel auf der Zunge und der perfekte Mix aus beiden Geschmackswelten. Das Tolle: Bereits kleine Akzente können eine große aromatische Wirkung entfalten. So zum Beispiel bei dem winterlichen Veredelungstipp von erlenbacher. Hier wird eine süße Marzipantorte in wenigen Handgriffen vom klassischen Tortengenuss zum Winterdessert mit salzigem Trendfaktor. Max Faber, Foodstylist und gelernter Koch, zeigt, wie es geht.

Von „Bittersweet“ zu „Swavory“: Flavour-Pairing auf dem Kuchenteller

Die Marzipantorte von erlenbacher gehört zu den Klassikern in der Kuchentheke. Auf einem krossen Mürbeteigboden, liegen zwei Muffinböden, jede Menge Marzipan und leckere Nussahne. Veredelt mit Sahnetupfen, dunklen Streifen und einer Randgarnitur aus gehackten Mandeln ist diese Torte geschmacklich und optisch das ganze Jahr über ein süßes Highlight. Passend zur kalten Jahreszeit verpasst Max Faber der Marzipantorte nun ein winterliches Update mit salziger Überraschung.

Den Anfang macht ein fruchtiges Kürbis-Apfelkompott mit Sternanis, Zimt und Gewürznelken. Einfach neben das Tortenstück gesetzt, kommen Farbe und ein Hauch Weihnachten auf den Teller. Gezuckerte, wie von Schnee bedeckte Johannisbeeren ergänzen den fruchtigen Winterflair. Und nun wird es „Swavory“: mit kleinen Stücken von Salzmandel-Crunch. Deren salzige Note bildet spannende Kontraste zur Süße der Torte. Gerade wegen dieser Gegensätzlichkeit ergänzen sich beide Aromen ideal – genauso wie die Mandeln, die sowohl im Crunch als auch in der Torte enthalten sind. Ein rundum gelungenes Winterhighlight für den klassisch-modernen Tortengenuss.

Kunstvolle Inszenierung trifft auf natürlichen Geschmack

Tradition wird bei erlenbacher großgeschrieben, insbesondere was die Verarbeitung der Kuchen, Torten und Desserts betrifft. Daher stecken in allen Produkten ausschließlich hochwertige Zutaten und natürliche Aromen. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe sowie Farb- und Konservierungsstoffe sind hingegen in keiner Rezeptur enthalten. Natürlich genießen – bei erlenbacher ist das Programm.

Das Rezept zum Veredlungstipp:

Zutaten für das Kürbis-Apfel-Gewürzompott (12 Portionen)

- 150 g Kürbis (Hokkaido)
- 150 g Apfel (Granny Smith)
- 40 g Zucker

- 400 ml klarer Apfelsaft + 2 EL
- 1 EL Speisestärke
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis
- 1 Gewürznelke
- 1 – 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Honig

Zubereitung:

- Kürbis putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden
- Äpfel waschen, schälen und in feine Würfel schneiden
- Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren
- Apfelsaft angießen
- Zimtstangen, Sternanis und Nelke zugeben
- Kürbis- und Apfelwürfel zufügen
- alles bei schwacher Hitze ca. 4 Minuten köcheln lassen
- in der Zwischenzeit 2 EL Apfelsaft mit Stärke verrühren, in die Flüssigkeit einrühren und aufkochen
- ca. 2 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen
- mit etwas Zitronensaft und Honig abschmecken und abkühlen lassen
- vor dem Anrichten die Gewürze aus Kompott entfernen

Zutaten für den Salzmandel-Krokant:

- 100 g Mandeln
- 60 g Zucker
- 1 TL Meersalzflöcken
- 20 g Butter

Zubereitung:

- Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten, herausnehmen und auf einen Teller geben

- Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren
- Mandeln hinzugeben und verrühren
- Butter untermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier geben
- mit weiterem Backpapier belegen und mit Nudelholz dünn rollen
- mit Meersalz bestreuen und erneut dünn ausrollen
- Krokant nach dem Abkühlen in Stücke brechen

Zutaten für die gezuckerten Johannisbeeren:

- 200 g rote Johannisbeeren
- 4 – 5 EL feiner Zucker

Zubereitung:

- Johannisbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen
- in kleine Rispen teilen, im Zucker wenden und auf einen Teller setzen.

Torte anrichten:

- aufgetaute Marzipantorte in 12 gleichgroße Stücke schneiden
- je ein Stück auf einem Teller platzieren
- etwas Kürbiskompott auf dem Teller anrichten
- Torte und Kompott mit gezuckerten Johannisbeeren und Krokant verzieren

Weiteres Bildmaterial:



Schritt 1 – 2: Max Faber bei der Veredelung der Marzipantorte



Schritt 3 – 4: Max Faber bei der Veredelung der Marzipantorte



Profi-Koch und Foodstylist Max Faber

Fotos: erlenbacher

Bildmaterial herunterladen:

www.purepress.de/erlenbacher/EB_Marzipantorte_veredelt.zip

Produktdetails

Produkt	Maße	Gewicht	Zustand	Schnitt	Portionsvorschlag
Marzipantorte	ø 28cm	2.550 g	servierfertig, tiefgefroren	ungeschnitten	16

Über erlenbacher backwaren

Das Traditionsunternehmen erlenbacher backwaren GmbH hat sich innerhalb von 40 Jahren zur Nummer Eins für tiefgekühlte Kuchen, Torten und Desserts im europäischen Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei ist das Unternehmen seinem Erfolgsrezept stets treu geblieben: Traditionelles Handwerk verknüpft mit modernster Technologie und besten Zutaten. Gemeinsam mit über 600 Mitarbeitern produziert der Marktführer jährlich mehr als 23 Millionen Premium-Backwaren für Systemgastronomie, Catering und Fachgroßhandel. Von der Firmenzentrale in Groß-Gerau werden über 450 verschiedene Artikel in mehr als 45 Länder exportiert.

In Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke arbeitet das Unternehmen seit 2010 an einer gesicherten Zukunft.

Seit Dezember 2015 ist erlenbacher ergänzend nach den Anforderungen des ZNU – Standards Nachhaltiger Wirtschaften ^{Food} zertifiziert.

Ihr Pressekontakt

erlenbacher backwaren GmbH

Lena Richardsen c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/4430 8220, lr@pureperfection.com