

Tiefkühlen von Kuchen, Cakes und Torten

Gebäck frisch tiefkühlen

Nur so bleiben Feuchtigkeit, Geruch und Geschmack erhalten.

Haltbarkeit für Gebäck: bei ca. –20 Grad 1–3 Monate.

Gebäck richtig verpacken

Gebäck, selbst für kurze Lagerzeiten, in Gefrierbeutel oder Folie packen, damit es vor dem Austrocknen und vor Fremdgerüchen geschützt ist.

Kuchen, Cakes oder Torten vor dem Tiefkühlen in Portionen schneiden. So lässt sich jeweils die genau benötigte Menge aus dem Tiefkühler holen, die zudem viel schneller aufgetaut ist als ganzes Gebäck.

Torten

Biskuits ohne Füllung und Glasur: eignen sich sehr gut.

Glasierte Torten: Die Torten lassen sich tiefkühlen, die Glasur verliert aber ihren Glanz. Besser: Gebäck nach dem Auftauen glasieren.

Torten mit Rahmfüllung: Mit Vorteil Rahmhalter verwenden.

Torten mit Buttercreme: Sehr gut verpacken, weil Buttercreme leicht Fremdgerüche annimmt.

Verzierte Torten: Ca. 4 Std. ohne Verpackung tiefkühlen, damit die Verzierung nicht beschädigt wird, dann verpacken.

Haltbarkeit: ca. 1 Monat.

Auftauen ganzer Torten: in geöffneter Verpackung, im Kühlschrank, ca. 7 Std.

Cakes

Cakes ohne Glasur und Verzierung: eignen sich gut.

Haltbarkeit: ca. 3 Monate.

Cakes mit Glasur und Verzierung: Siehe «Glasierte Torten».

Getränkte Cakes: Eignen sich sehr gut.

Haltbarkeit: ca. 1 Monat.

Auftauen von Cakes: mit oder ohne Verpackung, bei Raumtemperatur, ca. 5 Std.

Kuchen

Kuchen ohne Glasur und Verzierung: eignen sich gut.

Haltbarkeit: ca. 3 Monate.

Kuchen mit Glasur und Verzierung: Siehe «Glasierte Torten».

Kuchen mit Früchten: Nur solche mit mitgebackenen Früchten eignen sich gut. Von Kuchen mit rohen Früchten evtl. nur das Biskuit tiefkühlen und erst nach dem Auftauen belegen.

Haltbarkeit: ca. 1 Monat.

Auftauen von Kuchen: in geöffneter Packung, im Kühlschrank, ca. 7 Std. oder bei Raumtemperatur ca. 4 Std.

Auftauen und aufbacken von warm servierten Früchtekuchen: im auf 120 Grad vorgeheizten Ofen, bis zum Erreichen der gewünschten Wärme. Dauer: je nach der Dicke des Kuchens.

Kuchen und Torten aus Mürbeteig

Ungebackener Mürbeteig: Lässt sich gut tiefkühlen.

Blindgebackene Böden: Sorgfältig verpacken, z. B. auf einen festen Karton gelegt.

Kuchen und Torten mit Füllung: Ungebackene Füllungen frisch auf die aufgetauten, blindgebackenen Böden geben. Mitgebackene Füllungen sind problemlos.

Haltbarkeit: ca. 2 Monate.

Auftauen von Kuchen und Torten mit Füllung: ohne Verpackung auf einem Gitter bei Raumtemperatur ca. 4 Std.

Schneller: im auf 120 Grad vorgeheizten Ofen.