

tortenwerkstatt

Tortenblatt

- : kaffee & torten :
- : grüne helden :
- : leicht fortgeschrittene :
- : skispringer :
- : griffiges mehl :
- : christoph :
- : ein tritt frei :
- : kardinalschnitte :
- : vor(hang)raum :
- : bitte nicht zurückbleiben :

neues theater hinter altem vorhang

während die kekse schwinden und die skispringer fliegen, sind die torten am werkeln und pläne schmieden.

ein neues jahr das viel verspricht... die ersten maschinen trudeln ein! unsere holzwerkstatt gewinnt nach und nach an glaubwürdigkeit. wir freuen uns sehr über die schweren grünen helden. immerhin sind wir nun stolze besitzer einer langlochbohrmaschine und einer kantenschleifmaschine. es gibt eine lange liste von dinge die nur auf die kreissäge oder die hobelbank warten.

die werkstatt-abtrennung ist auch schon beinahe fertig. da fehlen nur noch die 6mm fensterglasreste. also wenn da vielleicht ein tortenfreund einen kontakt hat... wir wären sehr dankbar, und könnten mit kardinalschnitten entgegenkommen.

dies ist das letzte tortenblatt in diesem semester. das nächste fliegt wieder im märz hinaus zu euch... liebe **freunde der torte**.

workshop fotographie für einsteiger und leicht fortgeschrittene

freitag 4. februar 14:00 - 17:00

samstag 5. februar 11:00 - 15:00

tag 1: theorie: basiswissen + portrait / licht

tag 2: praxis: portrait, licht / blitz

kosten 15€ anmelden: info@tortenwerkstatt.net

vortrag christoph eppacher architectural drifting mittwoch 26. jänner 20:00

ein tritt frei

so so, ihr bekommt also einen vorhang?

ja, die tortenwerkstatt erhält in den kommenden wochen einen neuen vor(hang)raum. um den temperaturverlust (luftkonvektion) der eingangstüre zu reduzieren wird ein vorhang installiert.

durch den nahe liegenden ofen muss auf gewöhnliches textil verzichtet werden. statt dessen können wir aber von einem kulturhaus die alten bühnenvorhänge übernehmen, welche feuerfest sind; daraus schneiden wir unsere eigenen gardinen.

der beidseitig aufgeraute baumwollstoff ist feuerfest, wird aber vor dem einbau von uns auch noch einmal auf die brandbeständigkeit getestet. so hoffen wir euch bald hinter unserem vorhang begrüßen zu dürfen.

"wir stehen selbst enttäuscht und sehn betroffen - den vorhang zu und alle fragen offen."

"der gute mensch von sezuan" von bertolt brecht

was ist konvektion?

unter dem begriff konvektion versteht man das aufsteigen erwärmter luftmassen bei gleichzeitigem absinken kälterer luft in der umgebung.

öffnen wir im winter die türe der werkstatt, so strömt warme luft nach außen, während frische, kalte luft hereinströmt.

der austausch der luft geht dabei ganz allein vonstatten, es handelt sich um "freie konvektion".

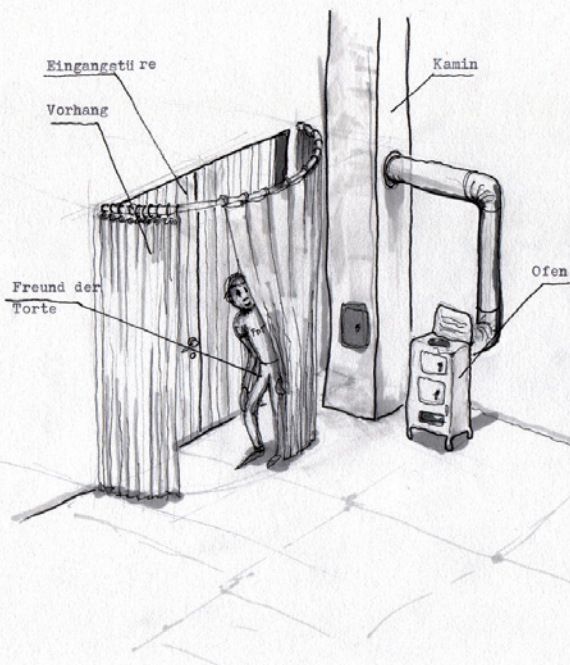
die warme innenluft hat eine geringere dichte als die kalte außenluft, sie steigt daher nach oben, wenn beide aufeinandertreffen. im oberen bereich der türe strömt sie dann nach außen, während kalte luft im unteren bereich der türe hereinströmt.

kardinalschnitte

eigelb, ganze eier und staubzucker schaumig rühren. mehl unterheben. eiklar und kristallzucker zu einem steifen schnee schlagen. ein backblech mit backpapier auslegen und 6 streifen schnee mit einen spritzsack darauf spritzen.

zwischen die streifen die biskuitmasse einrinnen lassen und das ganze bei 160 grad ca. 30 min backen lassen. schlagobers mit sahnesteif steif schlagen (nach geschmack mit zucker süssen). den ausgekühlten kuchen in der mitte teilen. die teile vorsichtig vom backpapier lösen und mit erdbeermarmelade bestreichen.

die schnitten zusammensetzen und mit staubzucker anzuckern. in backpapier fest einwickeln und kalt stellen. nach ein paar stunden in schnitten schneiden und anrichten.



3 eigelb
3 ganze eier
60 gramm staubzucker
60 gramm griffiges mehl
270 gramm kristallzucker
0.5 liter schlagobers
2 päckchen sahnesteif
erdbeermarmelade
staubzucker zum besrteuen

VOR-SCHLAG

kaffee & torten

1 x im monat

wer ist dafür

wär doch schmus

