

2erlei Torte



Rezept und Bild von Adriana Prinoth

Schritt 1

dunkler Biskuitboden

7 Eiweiß

200g Zucker

1 Vanillzucker

7 Eigelb

120 g Mehl

90 g Speisestärke

40 g Kakaopulver

Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker und Vanillzucker einrieseln lassen.

Eigelb einzeln unter die Eiweißmasse gut mischen.

Das gesiebte Mehl, Speisestärke und Kakaopulver mit einem Teigschaber von unten nach oben vorsichtig unterheben.

In einer 26er Form mit Backpapier den Boden belegen, den Teig hinein geben und glatt streichen.

Bei 160° Umluft oder 180 ° O-U Hitze 40 Minuten backen. gut auskühlen lassen.

Schritt 2

Patisseriecreme

für 500ml

Zutaten :

500 ml Milch

150 g Zucker

6 Eigelb

1Pck. Vanillzucker

40g Speiestrke

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen in der CC auf höchster Stufe für 2 Minuten schaumig schlagen.

Speisestärke zufügen und auf Stufe 3 weitere 30sek mischen . Flexi einsetzen und auf Stufe 1 weiterarbeiten. Die heiße Milch langsam dazu geben. Temperatur auf 100° Grad bringen mit Intervallstufe 0 2 Minuten kochen. Die Creme gut auskühlen lassen am besten über Nacht.

300 g geschlagene Sahne und 2 Blatt , eingeweichte und in etwas flüssiger Sahne geschmolzener , Gelatine mit der Creme mischen.

Wer möchte kann Erdbeerstcke oder Himbeer stcke untermischen.

Schritt 3

Den Bskuitboden 2x durchschneiden und dann in 2 Hälften schneiden.

Für die Tränke

mit einer Mischung aus Wasser und beliebigem Fruchtsaft (z.b. Holundersaft) die Beeren Tortenhlfte – Biskuitböden tränken. Dann eine Schicht Erdbeer oder Himbeermarmelade draufgeben und mit der Pattiseriecreme fllen.

Schritt 4

Nutella – Mascarpone Creme

500 g Mascarpone
3-4 Eßl. Puderzucker
3-4 Eßl. Nutella
400g geschlagene Sahne

Mascarpone mit dem Puderzucker gut verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Ein Teil davon (ca 1/4) auf die Seite stellen. In die restliche Creme das Nutella vorsichtig zugeben.

Tränke für die 2te Hälfte

Eine Mischung aus Läuterzucker und Rum aufkochen und kalt stellen. Mit dieser dann die Pralinen Biskuit Hälfte Böden tränken. Eine Schicht Johannisbeermarmelade drauf geben. Mit 3/ der Nutella Mascarpone Creme füllen und 1/4 auf die Seite stellen.

Schritt 5

Die mit der Pattiseriecreme gefüllte Hälfte mit der auf die Seite gestellter Mascarponecreme einstreichen.

Die Pralinen Torten Hälfte mit der auf die Seite gestellten Nutellacreme bestreichen.

Jetzt die Torte kühl stellen in den Eisschrank , die Oberfläche und der Rand sollten gefroren sein.

Sahne und Bitterschokolade 1:1 schmelzen , in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und über den Tortenrand fließen lassen. Nun die Torten mit etwas Phantasie dekorieren.