

Wickeltorte mit Himbeerfüllung und Knusperboden



Für den Boden brauchen wir:

- 200 g Butterkekse
- 120 g Butter

Für den Keksboden zuerst die Butter schmelzen. Die Butterkekse in ein Gefriersackerl geben und mit Hilfe eines Nudelwalkers die Kekse fein zerbröseln.

Die Kekse mit der Butter vermengen. Eine Springform mit Backpapier belegen, die Mischung darauf gleichmäßig verteilen, andrücken und in den Kühlschrank stellen.

Biskuit:

- 10 Eiklar
- 10 Dotter
- 300 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 220 g Mehl
- 80 g Kakao
- fein geriebene Schale einer Zitrone

ca. 250 g Himbeermarmelade mit einem Schuss Rum (kann man weglassen) zum bestreichen der Böden

Zubereitung:

10 Eiklar mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen, die 10 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, das Mehl, Kakao und die geriebene Zitronenschale vorsichtig unterheben. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche streichen und bei ca 200°C Heißluft ca. 12-15 Minuten backen. Unbedingt die Griffprobe machen!

Biskuit umdrehen, Papier abziehen, mit einem Geschirrtuch abdecken und auskühlen lassen!

Creme:

- 500 g Himbeeren
- 500 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g QimiQ Vanille, ungekühlt
- Zucker nach Belieben
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Schuss Rum

QimiQ cremig rühren, Vanillezucker, Rum und Staubzucker nach Belieben unterrühren und die Himbeeren ebenfalls unterrühren.

Die Biskuitböden mit Himbeermarmelade bestreiche, mit einem Backrahmen umstellen und die Creme darauf verteilen.

Die Biskuitböden für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Backrahmen entfernen und die Böden in ca. 6 cm breite Streifen schneiden. Den ersten Streifen mit der Cremeseite nach innen einrollen und auf den Knusperboden in die Mitte stellen.

Die restlichen Streifen um die erste Rolle wickeln. So lange bis vom Keksboden nichts mehr sichtbar ist. Ich habe dann noch einen Backrahmen um die Torte gestellt und sich nochmals durch kühlen lassen.

Dekoration:

500 g QimiQ Whip natur gekühlt

250 g Himbeeren

QimiQ Whip aufschlagen, 250 g Himbeeren unterrühren, die Torte damit einstreichen und verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at