



Topfentorte mit versteckten Himbeeren

Zutaten Biskuitmasse:

- 6 Eiklar (Zimmertemperatur)
- 6 Dotter (Eigelb) (Zimmertemperatur)
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 160 g Mehl glatt (Österreich Type W700 – Deutschland Type 550)
- 40 g Maisstärke (Maizena)
- Prise Salz
- fein geriebene Schale einer Zitrone

Zutaten Topfencreme:

- 375 g Topfen (Quark)
- 150 g Staub-/Puderzucker
- 750 ml halb ausgeschlagenes Schlagobers (Sahne)
- 9 Blatt Gelatine
- Saft von 2 Zitronen, Schale von 1 Bio-Zitrone
- 2 Pkg. Vanillezucker
- Prise Salz

Weiters:

- Himbeermarmelade zum Bestreichen der Böden
- Läuterzucker zum Tränken der Böden
- ca. 500 g Himbeeren für die Fülle

Zubereitung Biskuitmasse:

Die Form am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand NICHT einfetten!

Eier trennen. Die 6 Eiklar mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Ich stelle dazu meine Küchenmaschine auf 15 Minuten ein. Dann ist das genau richtig 😊

Die 6 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, für jedes Dotter 20 Sekunden (hab diesmal extra geschaut) Die geriebene Zitronenschale dazugeben. Anschließend das Mehl mit der Stärke mischen und über die Masse sieben. Vorsichtig mit der Hand unterheben.

In die Form füllen (26 cm) und bei ca. 175°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen, denn jeder Herd ist anders. Backrohr ausschalten, Türe aufmachen und noch 15 Minuten dort langsam auskühlen lassen.

Vorsichtig aus der Form schneiden und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Ich wickle die Torte dann in Frischhaltefolie und verwende sie erst am nächsten Tag, weil sie sich dann viel besser schneiden lässt.

Fertigstellung der Torte:

Die Torte zweimal durchschneiden, zwei Böden mit Läuterzucker tränken und mit Himbeermarmelade bestreichen. Einen hohen Tortenreifen um einen der Tortenböden geben.

Zubereitung Topfenmasse:

Den Topfen mit Staubzucker, Vanillezucker und der geriebenen Zitronenschale verrühren.

Schlagobers (Sahne) halbsteif (cremig) aufschlagen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Zitronensaft auflösen, NICHT kochen! . 1 EL der Topfenmasse zügig unter die Gelatine rühren, noch einen EL dazugeben ebenfalls wieder zügig verrühren und nun die Gelatinemasse unter die Topfenmasse rühren. Nun das geschlagene Schlagobers (Sahne) unterziehen.

Auf den ersten Tortenboden im Ring nun die Hälfte der Himbeeren setzen und die Hälfte der Topfencreme gleichmäßig darauf verteilen. Den zweiten Boden darauflegen. Die restlichen Himbeeren auf den Tortenboden geben, restliche Topfencreme darüber verteilen. den letzten Boden aufsetzen. Mindestens 4 Stunden kühlen, am besten jedoch über Nacht.

Tortenring entfernen und nach Belieben verzieren. Entweder mit Schlagobers einstreichen und mit Tuffs und Himbeeren verzieren. Oder wie ich mit Fondant eindecken.

Dazu braucht es aber eine gute Unterlage für das Fondant, denn es würde sich in Verbindung mit der Topfenmasse auflösen.

Ich habe diesmal eine Swiss Meringue Buttercreme verwendet, weil ich finde das eine Ganache geschmacklich nicht gepasst hätte.

Zubereitung Swiss Meringue im Thermomix:

Dazu habe ich 5 Eiweiß mit 200 g Staub-/Puderzucker auf 60 C° im Thermomix erhitzt (Schmetterlingsaufsatz, 10 Minuten, Stufe 3,5)

Das Ganze habe ich dann weitere 10 Minuten auf Stufe 3,5 geschlagen und dabei etwas abkühlen lassen.

Anschließend habe ich den Schmetterlingsaufsatz entfernt und 300 g zimmerwarme Butter, in Würfel geschnitten, etappenweise dazugegeben (Stufe 3,5) Das hat so ca. 6 Minuten gedauert.

Diese doch sehr flüssige Masse hab ich dann in meine Küchenmaschine umgefüllt und mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis sie richtig schön cremig war.

Damit habe ich dann meine Torte eingestrichen. So war sie bestens geeignet für den Fondant Überzug. Den Rest der Creme kann man super einfrieren und bei Zimmertemperatur auftauen lassen und vor Gebrauch nochmals aufschlagen.

Zubereitung OHNE Thermomix:

Das Eiweiß mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Schüssel auf den Topf setzen und über Wasserdampf auf 60°C erwärmen. Der Zucker sollte sich dabei aufgelöst haben.

Nun die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Nun schlägst du das Eiweiß so lange, bis es sehr fest und glänzend ist. Die Schüssel sollte sich nun schon etwas "kalt" anfühlen.

Nun gibst Du die Butter in kleinen Portionen dazu. Lass dir dabei bitte Zeit, je besser die einzelnen Butterstücken sich mit dem Eischnee verbinden, desto besser.

Sollte die Creme griselig werden -einfach weiter rühren! Über kurz oder lang gleichen sich die Temperaturen an und die Creme wird glatt. Am besten geht das natürlich in einer Küchenmaschine. Falls die Creme mal einfach gar nicht glatt werden will, kannst Du sie für einige Sekunden in der Mikrowelle erwärmen und dann weiter rühren. So sollte die Creme eigentlich glatt werden. Bleibt die Creme trotzdem zu weich, stelle sie eine Weile in den Kühlschrank. Im Sommer kann das leicht passieren.

TIPPS:

Eine Buttercreme sollte immer bei Zimmertemperatur verarbeitet werden. Bereitest Du die Creme vor und kühlst sie bis zur Weiterverarbeitung musst Du sie wieder Zimmertemperatur annehmen lassen und musst sie anschließend wieder gründlich aufgeschlagen. Gerinnt sie Dir allerdings dabei, ist sie zu kalt. Dann hilft leichtes Erwärmen über einem Wasserbad oder für eine Sekunden in der Mikrowelle stellen.

Ist die Buttercreme zu weich z.B. im Sommer bei sehr hohen Temperaturen, hilft kurzes Kühlen.

Alles nicht so einfach, aber wenn man mal den Dreh herausen hat, ist sie eine tolle Alternative zur Ganache.

Läuterzucker:

Ich tränke meine Böden gerne mit etwas Läuterzucker, die Böden werden dadurch nicht wirklich süßer und auch nicht matschig (außer du übertreibst es)

Man nimmt einfach einen Teil Zucker und einen Teil Wasser. Dieses gibt man in einen Kochtopf und lässt es aufkochen. Ca. 1 Minute sprudelnd kochen und fertig ist er auch schon. Abkühlen lassen und in einer Flasche abfüllen. Im Kühlschrank gelagert hält er sich fast ewig :-)

Gutes Gelingen wünscht Euch wie immer Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.