

Frisch gekocht
Donnerstag, 19. Mai 2016



Rezept von Eveline Wild

Ribiselbaiser-Torte

1 Stunde 15 Minuten (ohne Kühlzeiten)/ für Ehrgeizige



Zutaten für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

Für die Beerenfüllung: 400 g frische Ribisel (oder Stachelbeeren oder Himbeeren), 150 g Ribiselsaft, 30 g Zucker, 3-4 Blätter Gelatine.

Für den Buttermürbteig: 200 g weiche Butter, 85 g Staubzucker (gesiebt), 10 g echter Vanillezucker, Prise Salz, geriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt), 1 Ei, 300 g glattes Mehl.

Für die Mandelbaiserböden: 75 g weiche Butter, 30 g Sonnenblumenöl, 70 g Staubzucker (gesiebt), Salz, 6 Eidotter, 20 g Milch, 130 g glattes Mehl, 1 Msp. Backpulver, 6 Eiklar, 150 g Kristallzucker, 35 g Mandeln (gerieben, ohne Haut).

Für die Creme: 250 g fertiger Vanillepudding, 80 g Staubzucker (gesiebt), 6 ½ Blätter Gelatine, etwas Inländerrum, 500 g cremig geschlagenes Obers.
Außerdem: Ribiselmarmelade, div. schöne Beeren zum Garnieren.

Zubereitung

Für die Füllung die Gelatine einweichen, ausdrücken und mit dem Ribiselsaft und dem Zucker auflösen.

Leicht abkühlen lassen (auf etwa 30°C) und mit den Beeren vermischen. Die Mischung in einen mit Frischhaltefolie eingeschlagenen Tortenreife (oder ähnlicher Form) füllen und fest werden lassen (tiefkühlen).

Für den Buttermürbteig in die weiche Butter das Ei, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale einkneten. Staubzucker begeben und das Mehl kurz einkneten. (Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst „brandig“ wird. D. h. er verliert die Bindung.) In Dehnfolie einschlagen und einige Stunden bzw. über Nacht im Kühlschrank lagern. Beim Ausrollen den Teig nur kurz ankneten und mit möglichst wenig Staubmehl auf die gewünschte Stärke ausrollen.

In die Backform oder auf das Blech legen, große Teile mit einer Gabel stupfen (einstechen) und im Rohr bei 170 °C goldgelb backen.

Für die Herstellung der Mandelbaiserböden zwei Kreise auf ein Backpapier zeichnen. Aus der weichen Butter mit Sonnenblumenöl, Staubzucker, Salz, Dotter und Milch eine glatte Masse herstellen. Leicht schaumig schlagen und dann die Mehl-Backpulver-Mischung unterarbeiten. Diese Masse auf die vorgezeichneten Kreise aufstreichen und beiseite stellen, bis die Eiweißmasse fertig aufgeschlagen ist. Dafür das Eiklar mit dem Kristallzucker zu cremigem Schnee aufschlagen und die Mandeln unterheben. Auf den Butterböden verteilen und bei Umluft im Rohr bei etwa 160 °C ca. 30 Minuten backen.

Für die Creme Vanillepudding mit Zucker glatt rühren. Die Gelatine in Wasser einweichen und gut ausdrücken. In wenig Rum auflösen und in den Vanillepudding einrühren. Das Obers unterheben und in einen Dressiersack füllen.

Beim Zusammenbauen den gebackenen Mürbteig dünn mit Ribiselmarmelade bestreichen und die erste Baiserlage aufkleben. Den Tortenring mit Tortenrandfolie auslegen und um diese Böden stellen. Etwa die Hälfte der Creme einfüllen und den Geleekern eindrücken. Die restliche Creme auffüllen und mit dem zweiten Boden abschließen. Für mehrere Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit frischen Beeren garnieren.