

Frisch gekocht
Donnerstag, 3. November 2016



Rezept von Eveline Wild

Herbstliche Fruchtetorte

50 Minuten (ohne Steh- und Gefrierzeiten)/aufwendig



Zutaten

Für das Biskuit: 6 Eier, 180 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, 160 g glattes Mehl, 20 g Stärke.

Für die Creme: 250 g Brombeerfruchtmark (oder andere herbstliche Früchte), 110 g Zucker, 6 Blätter Gelatine, Saft von 1 Limette (unbehandelt), 500 g Obers.

Für die Glasur: 1 ½ Blätter Gelatine (in 10 g Wasser eingeweicht), 90 g Obers, 90 g Milch, 330 g weiße Schokolade, titanweiße und lila Gelfarbe.

Außerdem: Herbstliche Früchte (violette Feigen, Zwetschken, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, weiße Ribisel), lila Stiefmütterchen, lila und rosa Macarons

Zubereitung

Für das Biskuit die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und der Zitronenschale luftig aufschlagen. Dann die versiebte Mehl-Stärke-Mischung unterheben, in zwei Tortenring (Durchmesser 18 cm) füllen und im Rohr bei 170 °C Heißluft ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und jede Torte einmal durchschneiden, sodass 4 Teile entstehen.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Obers cremig aufschlagen. Das Brombeermark mit dem Zucker verrühren, die Gelatine ausdrücken und mit dem Limettensaft auf ca. 50 °C erhitzen. Zur aufgelösten Gelatine einen kleinen Teil des Brombeermarks geben. Dieses gut verrühren und anschließend in die große Fruchtmark-Menge einrühren. Zum Schluss das Obers unterheben. Den Rand eines hohen Tortenringes (oder 2 Tortenringe zusammengeklebt) mit Folien auslegen. Die Biskuitböden mit Creme dazwischen zu einer hohen Torte zusammensetzen und über Nacht einfrieren.

Für die Glasur Obers und Milch aufkochen, vom Herd nehmen und nach etwa 2 Minuten die ausgedrückte Gelatine begeben. Diese Mischung über die Schokolade gießen und möglichst ohne Luftblasen zu einer glatten, glänzenden Masse verrühren. Wenn man eine ganz weiße Glasur haben möchte, nun das Titanweiß zugeben. Für eine lila Glasur danach mit lila Farbe

verrühren.

Beim Glasieren selbst alle gewünschten Glasurfarben griffbereit halten und schnell arbeiten. Die Glasur über die gefrorene Torte gießen, die zusätzliche Farbe aufbringen und mit einem Palettenstrich abstreifen. Die restliche Glasur auffangen, durchsieben und wieder verwenden.

Mit Macarons, Früchten und Blüten dekorieren.

TIPP: Für eine größerer, nicht so hohe Torte den Tortenboden in einem größeren Tortenring backen, nach dem Erkalten die gesamte Creme darauf verteilen und über Nacht einfrieren. Die Glasur wie beschrieben über die Torte gießen und dekorieren.