

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Isabells rote Samttorte (Red Velvet Cake)

Zutaten

(bei einer Torte mit 18 cm Durchmesser):

180 g Rapsöl

450 g Zucker

4 Bio Eier

376 g Mehl

2 EL Kakaopulver

1 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

etwas rote Lebensmittelfarbe

360 g Buttermilch

Backtemperatur und Backzeit für den Tortenboden: 160 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 50 Minuten

Zutaten für die Frischkäse-Creme:

500 g Frischkäse, natur

500 g Mascarpone

Die fein geriebene Schale einer Bio- Zitrone

Staubzucker nach Geschmack

Zutaten für den Frischkäse- Überzug:

250 g Butter, Raumtemperatur

250 g Frischkäse, natur

100 g Staubzucker, gesiebt

2 EL Zitronensaft

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung

Zubereitung des Bodens:

Den Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen. Zwei runde Backformen mit 18 cm Durchmesser vorbereiten.

Mehl, Kakao, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben und beiseitestellen.

Öl und Zucker in der Rührmaschine 5 Minuten auf mittlerer Stufe aufschlagen. Die Eier einzeln zufügen, einarbeiten und die Lebensmittelfarbe unterrühren. Die Maschine ausschalten und den, an den Schüsselseiten anhaftenden, Teig nach unten schieben.

Die Maschine auf kleine Stufe stellen und die Mehlmischung in drei Portionen abwechselnd mit der Buttermilch hinzufügen; dabei mit dem Mehl beginnen und enden.

Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Formen verteilen und ca. 50 Minuten backen, bis an einem mittig eingestochenen Holzspieß nichts mehr haften bleibt. Den gebackenen Teig in den Formen auskühlen lassen.

Zubereitung der Frischkäse-Creme:

Alle Zutaten in der Rührmaschine auf mittlerer Stufe mit dem Flachrührer kurz verrühren.

Torte zusammensetzen:

Die ausgekühlten Böden horizontal je nach Geschmack halbieren oder dritteln, dass man 4-6 gleich dicke Böden erhält. Den Boden für die Unterseite auswählen und auf eine Tortenplatte legen.

Den Boden mit Hilfe einer Palette mit einem Teil der Creme bestreichen. Einen zweiten Boden aufsetzen, bestreichen und so fortfahren, bis alle Böden verarbeitet sind.

Zubereitung des Frischkäse- Überzugs:

Die Butter in der Rührmaschine mit dem Flachrührer schaumig rühren.

Den Frischkäse auf kleiner Stufe portionsweise unterrühren. Die Maschine ausschalten und die, an den Schüsselseiten anhaftende, Creme nach unten schieben.

Den Staubzucker löffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren, Zitronensaft dazugeben und weiterrühren, bis eine luftige Creme entsteht.

Die gefüllte Torte rundum mit dem Überzug bestreichen, beliebig dekorieren und mind. 2 Stunden oder über Nacht kühlstellen.

Tipp:

Angenehm erfrischend schmeckt die Torte, wenn die einzelnen Böden unter der Frischkäse-Creme mit Lemon Curd (Zitronencreme) bestrichen und mit frischen Himbeeren belegt werden.

Für einen herbstlichen Touch sorgen gedünstete Birnenstücke, die mit einem Hauch von Zimt unter die Creme gerührt werden.