

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash Beispielfoto



Jubiläumstorte zu „10 Jahre Guten Morgen Österreich“

Topfen – Biskuit – Torte mit frischen Beeren

Live Kochen mit Robert Letz & Lydia Madenthauer

Zutaten:

Biskuit:

6 Eier
250 g Kristallzucker
1/8 Liter neutrales Pflanzenöl
1/8 Liter lauwarmes Wasser
250 g Mehl (universal)
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver

Creme:

250 g Topfen
250 g Mascarpone
100 g Zucker
Saft einer halben Zitrone
1 Pkg. Vanillezucker
250 ml Obers (geschlagen)

Außerdem:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Rote Marmelade zum Bestreichen

Garnituren:

Frische Beeren nach Wahl

Weißer Schokokrokant

Baiser: 1 Eiklar (~40 g), 40 g Staubzucker, 40 g Kristallzucker, Prise Stärke

Fruchtsoße: tiefgekühlte Himbeeren, Zucker

Zubereitung:

Biskuit:

Die Hälfte des Zuckers mit den Dottern schaumig schlagen. Das Eiklar zu festem Schnee schlagen und dabei die restliche Zuckermenge einrieseln lassen. Öl, Wasser und Mehl abwechselnd mit einem Schneebesen zügig unter die Dottermasse rühren, dann vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Masse in eine befettete Tortenform (ca. 28 cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Rohr bei 160 °C etwa 50 Minuten backen. Nach dem Auskühlen den Biskuit aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden, sodass drei gleich dicke Böden entstehen. Eventuell den Rand begradigen, damit das Einstreichen leichter gelingt.

Crème:

Topfen, Mascarpone, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Den geschlagenen Obers vorsichtig unterheben. Die Crème in vier Teile teilen: zwei Teile zum Füllen der Böden, ein Teil zum Einstreichen, ein Teil zum Garnieren.

Torte Schichten:

Auf eine Tortenplatte einen Biskuitboden legen und einen Tortenring darum spannen. Mit Marmelade bestreichen, $\frac{1}{4}$ der Crème darauf verteilen. Den zweiten Boden aufsetzen, wieder Marmelade und $\frac{1}{4}$ Crème darauf. Den letzten Boden auflegen und die Torte leicht überkühlen lassen. Die restliche Crème nicht kühlen, damit sie leichter weiterverarbeitet werden kann. Nach dem Überkühlen den Tortenring entfernen, die Torte mit dem dritten Teil der Crème einstreichen und die restliche Crème in einen Spritzsack füllen, um die Torte zu garnieren.

Garnituren:

Beeren waschen, trocken tupfen und ggf. halbieren.

Weißer Schokokrokant: Schokolade im Rohr bei 160 °C ca. 10 Minuten leicht bräunen, auskühlen lassen und grob hacken.

Baiser: Eiklar mit Zucker zu festem Schnee schlagen, Prise Stärke zugeben, Tupfen auf Backpapier spritzen, bei 90 °C ca. 1 Stunde trocknen. Optional einfärben.

Fruchtsoße: Himbeeren mit Zucker erwärmen, pürieren, durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen.