

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Topfentorte mit Schwarzebeerröster

Koch Vitus Winkler

Zutaten

(4 Personen)

Für die Torte

- 500 g Speisetopfen vom Schaf
- 250 g Sauerrahm
- 250 g Mascarpone
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
- 100 g Kristallzucker mit etwas Zimt
- 6 Eier
- 100 g Weizengrieß
- flüssige Butter zum Bepinseln
- Mehl zum Ausstreuen

Für den Schwarzebeerröster

- 40 g Kristallzucker
- Saft einer ½ Zitrone
- 1/8 l Johannisbeersaft
- 200 g Schwarzebeeren (wilde Heidelbeeren)
- 1 Sternanis
- 50 g Gelierzucker 3:1
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 cl Hollerschnaps (oder Johannisbeerenschnaps bzw. Inländer Rum 38 % vol.)

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für die Tarte zuerst die Eier mit einer Prise Salz und der Hälfte des Zimtzuckers etwa 10 Minuten in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Danach den Weizengrieß bei niedrigster Rührstufe einrieseln lassen und für mindestens 15 Minuten rühren. So verbindet sich der Grieß mit der Masse besser und lässt die Tarte beim Backen nicht so zusammenfallen.
 - 2.** Inzwischen den Topfen, den Mascarpone, den Sauerrahm, den Zitronensaft und -abrieb und die zweite Hälfte des Zimtzuckers mit dem Handmixer gut verrühren.
 - 3.** Nun zuerst etwa ein Drittel der luftigen Eiermasse mit einem Schneebesen in die etwas festere Topfenmasse einrühren und dann die komplette Topfenmasse in die übrige luftige Eiermasse rühren.
 - 4.** Eine feuerfeste Tortenform mit flüssiger Butter bepinseln, mit Mehl ausstreuen und die Tarte-Masse einfüllen. Die Tarte im vorgeheizten Rohr bei 150° C Heißluft zirka 50 Minuten goldgelb backen.
- Tipp:** Das Rohr bereits eine Viertelstunde vorher auf 170° C vorheizen und auf 150° C zurückdrehen, wenn man die Tarte hineingibt.
- 5.** Für den Schwarzbeerröster zuerst den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Hollerschnaps oder Rum ablöschen. Danach den Sternanis, den Vanillezucker und den Zitronensaft beimengen und mit Johannisbeersaft aufgießen.
 - 6.** Nun die Schwarzbeeren dazugeben und den Röster mit etwas Gelierzucker binden. Die Masse mindestens 5 Minuten köcheln lassen und anschließend mindestens 30 Minuten kaltstellen, damit eine Bindung entsteht.
 - 7.** Zum Schluss die Tarte aus dem Rohr nehmen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen. Ein Stück davon auf einem Dessertteller anrichten und den Schwarzbeerröster dazu servieren.