REZEPT FÜR FEENWALD-TORTE

FEENWALD-TORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 10-12 Stücke | 120 Min. | + Abkühl-, Gelier- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 140 g SweetFamily Unser Feinster
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Mineralwasser

Für die Füllung:

- 250 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 250 g Schlagsahne
- 250 g Magerquark
- 1 Beutel Gelatine fix (15 g)
- 70 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für die Verzierung:

- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 1 frisches Eiweiß
- etwas rote Speisefarbe
- 4 Eiswaffel-Spitztüten
- 1 Päckchen feine Dekorblüten aus Esspapier
- ca. 15 Zuckerblüten
- 2 EL rosa Dekorzucker
- 10 rosa Kokos-Schaumzuckerbällchen

2785

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 ºC Ober/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für den Teig Butter und Zucker dickcremig aufschlagen. Eier einzeln gut unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und mit Mineralwasser kurz unterrühren. In eine am Boden mit Backppaier belegte Springform (20 cm Durchmesser) geben und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten goldgelb backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und waagerecht in 2 Böden schneiden.

2. Für die Füllung Himbeeren verlesen, waschen und gut trocken tupfen (gefrorene Beeren leicht antauen lassen). Sahne steif schlagen. Quark, Gelatinepulver, Zucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen gut verrühren. Erst Sahne, dann Himbeeren unterheben. Unteren Boden auf eine Platte legen, einen Tortenring darum schließen. Creme darauf streichen, oberen Boden auflegen. Torte mindestens 3 Stunden oder über Nacht kühl stellen, bis die Creme geliert.

3. Für die Verzierung Puderzucker sieben. Mit Eiweiß zu einer zähflüssigen Glasur verquirlen und mit Speisefarbe rosa einfärben. Tortenring ablösen. Etwa die Hälfte der Glasur auf die Torte streichen, so dass sie leicht am Rand herunterläuft. Übrige Glasur mit etwas Wasser verdünnen, so dass sie weich fließt.

4. In die Spitzen der Eistüten jeweils ein Loch für die Holzspießchen drücken. Glasur auf die Waffeln streichen. Holzspießchen hineinstecken und Waffeltüten damit auf die Torte stecken. Mit Blüten und Dekorzucker verzieren, trocknen lassen. Aus buntem Papier Fähnchen zuschneiden und an den Zahnstochern befestigen. Kurz vor dem Servieren rund um die Torte die Schaumzuckerbällchen an die Quarkfüllung drücken.