REZEPT FÜR OSTFRIESENTORTE

OSTFRIESENTORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 12-16 Stücke | 95 Min. | + Zeit zum Ziehen, Auskühlen und Kühlen

Zutaten

Für den Biskuit:

- 5 Eier
- 175 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 100 ml Rum
- 150 g Rosinen
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 l Sahne
- 60 g Krokant
- Mandelkerne zum Verzieren

5406

ZUBEREITUNG

287 Kcal	4.3 Gramm	25.8 Gramm	17.3 Gramm
Pro 100 g ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Rosinen für die Füllung waschen und abtropfen lassen, mit Rum übergießen und zugedeckt 1–2 Tage ziehen lassen.

2. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, 5 EL Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. In eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (28 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen 30-40 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden.

3. Eingelegte Rosinen abtropfen lassen, Rum dabei auffangen. Biskuitböden damit beträufeln. Je 1 Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker mischen. 500 g Sahne steif schlagen, dabei Gemisch einrieseln lassen. Rosinen bis auf 2 EL unterheben. Die Hälfte der Sahne auf den untersten Biskuitboden streichen. Zweiten Biskuit auflegen. 50 g Krokant unter die übrige Rosinensahne heben und auf dem Biskuit verteilen. Dritten Biskuitboden auflegen.

4. Übriges Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker mischen. Restliche 500 g Sahne steif schlagen, Gemisch dabei einrieseln lassen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte mit übriger Sahne rundherum bestreichen. Sahnetupfen aufspritzen und mit restlichem Krokant, Mandeln und beiseite gestellten Rosinen verzieren. Torte vor dem Servieren mindestens 3 Stunden kühl stellen.