

Holunder-Preiselbeer-Wickeltorte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett
Backpapier

Knetteig:
150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 gestr. TL Dr. Oetker Kakao
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine



Biskuitteig:
4 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. EL Dr. Oetker Kakao
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:
1 Gl. Wild-Preiselbeer-Dessert (Abtropfgew. 175 g)
400 g kalte Schlagsahne
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)
100 ml Holundersaft
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:
50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
400 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (15 g)
1 geh. EL Dr. Oetker Kakao
30 g Zucker

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu feinen Streuseln verarbeiten und auf dem Springformboden mit Hilfe eines Esslöffels zum Boden andrücken. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand entfernen, Boden nur vom Springformboden lösen, aber darauf

auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken.

4. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Herdeinstellung: siehe oben

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

5. Mitgebackenes Papier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen. Gebäck längs in 6 etwa 5 cm breite Streifen schneiden.

6. Füllung: Preiselbeeren gut abtropfen lassen, 1 EL Preiselbeeren zur Verzierung beiseitestellen. Schlagsahne kurz aufschlagen. Gelatine fix unter ständigem Rühren einstreuen und die Sahne steif schlagen. Holundersaft nach und nach im dünnen Strahl eingießen und verrühren. Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Abgetropfte Preiselbeeren unterheben. Sahnecreme auf der schon geschnittenen Biskuitplatte verstreichen. Den ersten Streifen vorsichtig aufrollen und senkrecht in die Mitte des Knetteigbodens stellen. Übrige Streifen nacheinander dicht darum herumwickeln. Evtl. überstehenden Knetteigboden abschneiden. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

7. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Schlagsahne kurz mit dem Mixer (Rührstäbe) anschlagen. Gelatine fix unter ständigem Rühren einstreuen und die Sahne vollständig steif schlagen. Kakao sieben und mit dem Zucker unter die Sahne rühren. Etwa 4 Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen, mit übriger Sahne die Torte einstreichen. Torte mit Tuffs verzieren und dekorativ mit Preiselbeeren belegen. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

8. Verzieren: Vor dem Servieren Mandeln auf oder am Rand der Torte verteilen und nach Wunsch mit Kakao bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 25 g, Kh: 30 g, kJ: 1.555, kcal: 371

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.