

Fruchtige Schmand-Sahne-Torte mit Spiegelglasur

Fruchtige Torte mit Wiener Boden, gemischten Früchten, Schmand-Sahne und einem tollen Mirror-Glaze Glanzüberzug in rosa-weiß.

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Tortenring

Backpapier

Biskuitteig:

60 g Butter

4 Eier (Größe M)

2 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

300 g gemischtes Beerenobst z. B.

Himbeeren, Heidelbeeren,

Brombeeren

10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

600 g kalte Schlagsahne

500 g Schmand

250 g Speisequark (Magerstufe)

2 EL Zitronensaft

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Sirup:

100 g Traubenzucker

etwa 110 g Wasser

10 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

2 EL Wasser

Glanzüberzug:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

150 g Zucker

120 ml Wasser

100 g gezuckerte Kondensmilch

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe rosa

Wie backe ich eine besondere Sahne-Torte mit Früchten?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser 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 mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

- 3 Backpapier vom Boden vorsichtig abziehen und den Boden zurückstürzen. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte oder Tortengarnierscheibe legen. Den Tortenring darumstellen, dabei rundherum etwa 2 cm Rand frei lassen.

4 Füllung zubereiten:

Beerenobst verlesen, putzen und ggf. waschen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Schmand, Quark, Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, zunächst mit etwa 4 EL der Schmandmasse verrühren, dann unter die übrige Schmandmasse rühren. Sahne unter die Schmandmasse heben. Ein Drittel der Creme auf dem Boden verstreichen, dabei auch in den Zwischenraum streichen. Beerenobst aufstreuen, dabei den Rand frei lassen. Erneut ein Drittel der Creme auf den Beeren verteilen und den zweiten Boden auflegen. Die übrige Creme auf den Boden geben und verteilen, dabei auch in den Zwischenraum streichen. Die Torte **mind. 4 Std. einfrieren**.

Die eingefrorene Torte soweit antauen lassen, dass man den Tortenring lösen kann. Unebenheiten glatt streichen und die Torte bis zur Weiterverarbeitung auf einem Kuchenrost einfrieren.

5 Sirup:

Traubenzucker und **60 g Wasser** zusammen in einen Topf **wiegen** und verrühren. Anschließend aufkochen und sprudelnd **1 Min.** kochen. Die Zuckermasse in einen kleinen Rührbecher wiegen und mit Wasser **auf 150 g auffüllen**. Sirupmasse zurück in den Topf geben und kurz abkühlen lassen. Gustin mit **2 EL Wasser** verrühren, zu der Sirupmasse geben und alles einmal unter Rühren aufkochen.

Zum Verzieren:

gemischtes Beerenobst z.B.
Himbeeren, Heidelbeeren,
Brombeeren





6 Glanzüberzug zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kuvertüre grob hacken. Selbstgekochten Sirup, Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen und etwas einköcheln. Topf vom Herd nehmen, Kondensmilch hinzufügen und unterrühren. Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Masse durch ein feines Sieb in einen Messbecher füllen und (nicht im Kühlschrank) erkalten lassen.

- 7 Die tiefgekühlte Torte auf dem Kuchenrost auf ein Backblech stellen. Ein Drittel der Glanzüberzugsmasse in ein weiteres Gefäß füllen und mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Den hellen Überzug zuerst komplett über die Tortenoberfläche und den Rand gießen. Den rosa Überzug in Streifen darüber verteilen und ein- bis zweimal mit einer langen Palette oder einem Messer darüberziehen. Reste wieder in den Messbecher geben und eventuelle Lücken im Überzug damit übergießen oder mit Hilfe eines Tafelmessers verstreichen. Die Torte etwa 15 Min. abtropfen lassen, dann auf eine Tortenplatte umsetzen. Torte mind. 5 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank auftauen lassen.

8 Verzieren:

Die Torte nach Belieben mit Beerenobst verzieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt eines selbst hergestellten Sirups kann 150 g Karamellsirup verwendet werden. Der Überzug wird dann allerdings bräunlich.
- Ohne Glanzüberzug ist die Torte einfriergeeignet.

