

HIMBEER-WICKELTORTE ZUM MUTTERTAG



Hallo meine Lieben,

in diesem Beitrag möchte ich das Rezept zu der Muttertagstorte veröffentlichen und hoffe, dass ich euch alles ganz klar verständlich aufschreiben kann. Das Video war ja ziemlich lange, ich habe euch aber auch gaaaaanz viele verschiedene Schritte gezeigt, so dass auch wirklich jeder diese Torte nachmachen kann.

Die Wickeltorte hatte ich schon einmal als Schokovariante gebacken und in diesem Beitrag veröffentlicht. Ich werde jetzt auch Auszüge aus dem alten Beitrag verwenden und hier für diese Torte ergänzen.

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 24 cm
Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Dieser Teig reicht für 1 Blech (meins hat die Maße 32 x 36 cm) oder für 2 runde Backrahmen (meine hatten 24 cm im Durchmesser)



- 1 mal für 1 Blech (eckig) - noch 1 mal für ein Blech (eckig) - 1 mal für die Springformen, der Teig reicht für 2 Springformen mit dem Durchmesser 24/26/28 cm. Ich hatte zwei 24er Backrahmen genommen.

Die Eier mit dem Zucker sehr cremig rühren. Mehl, Backpulver und Vanilleschote vermischen und sieben. Mineralwasser und Öl hinzufügen und kurz mit dem Schneebesen einrühren. Den Teig in die vorbereitete Form (Blech oder Backrahmen) füllen und bei 200 °C etwa 5-9 Minuten backen. Er darf nicht zu dunkel werden und soll schön weich sein. Nach dem Backen lasst ihr alle 4 Teige gut abkühlen.



Weil so der Teig in eurem Backblech herumstehen muss und die Luft, welche ihr vorher durch die Küchenmaschine eingerührt habt, wieder verschwindet. Euer Teig wird "speckig" und wird nicht mehr gut aufgehen. Deswegen solltet ihr Teige niemals in der Form stehen lassen sondern direkt backen. Deswegen ist es besser, den Teig in 3 Portionen zuzubereiten. Dann muss zwar der eine Teig in der zweiten runden Form etwas warten, aber das ist halb so schlimm, weil der Teig in der runden Form nicht gerollt wird und diesen zweiten Teig könnt ihr dann als "Deckel" benutzen, weil er etwas fester ist.

Sobald der Teig zubereitet und gebacken ist, solltet ihr bereits die Ganache herstellen, damit sie auskühlen kann.

ZUBEREITUNG GANACHE

Die Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Die Schokolade hinzufügen und mit einem Schneebesen langsam rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Anschließend mit einem Deckel verschließen und die Ganache in einem kühlen Raum (nicht im Kühlschrank) abkühlen lassen.

TEIG (3X):

- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 150 g Mehl
- 100 ml Mineralwasser
- 60 ml Öl
- ½ Backpulver
- Vanilleschoten

GANACHE:

- 70 ml Sahne
- 200 g weiße Schokolade (in Stücken)

HIMBEER-SAHNE-CREME:

- 500 g Himbeeren (oder andere Früchte)
- 500 g Quark (Magerstufe)
- ½ Zitrone (Saft)
- 3 EL San-apat
- 60 g Puderzucker
- 300 ml Sahne
- 2 Tüte Agartine
- 12 Gelatine
- 2 Tüte Gelatine (gemahlen)

HIMBEER-WICKELTORTE ZUM MUTTERTAG



ZUBEREITUNG HIMBEER-SAHNE-CREME

Die Himbeeren pürieren und eventuell durch einen Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Ich lasse die Kerne aber gerne drin. Himbeeren mit Agartine vermischen und aufkochen und mindestens 2 Minuten lang kochen lassen. Danach abkühlen lassen, bis die Himbeermasse handwarm ist. Wer mit Gelatine arbeitet, muss diese anders zubereiten (siehe Packung). Sahne mit San Apart steif schlagen und kühl stellen. Wer kein San Apart hat, kann es einfach weglassen oder Sahnesteif verwenden. Die Bindekraft der Agartine reicht aber vollkommen aus.

Magerquark, Zitronensaft, Puderzucker verrühren und einen Esslöffel der Quarmasse zu den handwarmen Himbeeren dazu geben. Gut rühren und die Himbeeren nun vollständig zum Quark dazu geben. Die Sahne unterheben.

TORTE FERTIGSTELLEN

Teigplatten mit der Creme bestreichen. Den ersten Streifen aufrollen und in die Mitte des runden Teigbodens stellen. Alle anderen Teigstreifen wie im Video gezeigt außenrum wickeln, bis die Form voll ist. Einen Tortenring herumstellen und fest ziehen. Den Teigdeckel aufsetzen und mit einem flachen Teller oder einem Teigretter abdecken und mindestens 2-3 Stunden kühl stellen.

Die fertige Torte mit Ganache bestreichen und mit Fondant einkleiden und dekorieren.



Wer nicht mit Fondant dekorieren möchte, kann die Ganache weglassen und die Torte auch nur mit Sahne oder einer Buttercreme bestreichen und dekorieren.

Butter mit dem Puderzucker cremig rühren und nach und nach Mascarpone oder Frischkäse einrühren, in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit dekorieren.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken. Eure Sally <3

BUTTERCREME (ALTERNATIV):

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Puderzucker
- 150 g** Mascarpone

DEKO:

- Fondant
- Modelliermasse