



SOMMERTORTE MIT BROMBEEREN & ZITRONEN / WICKELTORTE



Fruchtig, sommerlich und gewickelt ist diese Sommertorte – mit einer Brombeercreme & Zitronencreme. Der Boden besteht aus Cornflakes und Biskuitungen und ist daher sehr knusprig.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten



Kühlzeit
6 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

WICKELTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 5-6 Minuten weißcremig. Rühre dann die Buttermilch und das Sonnenblumenöl vorsichtig ein und hebe das Mehl, Backpulver und die Zitronenschale ein. Fülle den Teig in einen Backrahmen und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für etwa 10 Minuten.

NO BAKE KEKSBODEN

Zerkleinere die Biskuitungen fein und die Cornflakes grob. Schmilz die Butter und rühre die Brösel und die Schokoladenstreusel ein. Drücke die Bröselmischung nun in einen Tortenring hinein und drücke diesen flach, das geht am besten mit einem Pattie- (Burger) Former. Stelle den Kuchenboden in den Kühlschrank.

ZITRONENCREME

Verrühre den Zitronensaft, das Wasser, den Abrieb, Zucker und das Agaragar in einem Topf, lasse die Masse aufkochen und mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen.

BROMBEERCREME

Verrühre die Brombeeren, den Zucker, das Wasser und das Agaragar in einem separaten Topf, lasse die Masse aufkochen und mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen.

Lasse nun beide Füllungen lauwarm abkühlen.

CREME

Verrühre den Magerquark, Joghurt, die Sahne, den Puderzucker, das Sanapart und das Vanilleextrakt in einer Schüssel und schlage die Creme steif.

Verrühre die Hälfte mit der Zitronenmasse und die andere Hälfte mit der Brombeercreme. Verrühre aber immer zuerst 2-3 Esslöffel der Creme mit der warmen Agaragarmasse und dann erst den Rest.

Schneide nun die Wickelplatte in 6 cm breite Streifen. Bestreiche 2 Streifen mit der hellen Zitronencreme und 2 mit der Brombeercreme. Den mittleren Streifen dann von hell nach dunkel bestreichen. Kühle die Platte, bis die Creme etwas fest ist.

WICKELTEIG:

- ☐ **3** Eier
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **100 ml** Buttermilch
- ☐ **100 ml** Sonnenblumenöl
- ☐ **150 g** Mehl
- ☐ **1.5 TL** Backpulver
- ☐ **1 EL** Zitrone (Abrieb)

KEKSBODEN:

- ☐ **100 g** Biskuitungen
- ☐ **50 g** Cornflakes
- ☐ **125 g** Butter
- ☐ **20 g** Schoko-Streusel

ZITRONENCREME:

- ☐ **50 ml** Zitronen (Saft)
- ☐ **50 ml** Wasser
- ☐ **3 EL** Zitronen (Abrieb)
- ☐ **50 g** Zucker
- ☐ **5 g** Agar Agar

BROMBEERCREME:

- ☐ **200 g** Brombeeren
- ☐ **50 g** Zucker
- ☐ **50 ml** Wasser
- ☐ **5 g** Agar Agar



SOMMERTORTE MIT BROMBEEREN & ZITRONEN / WICKELTORTE

Bestreiche den Keksboden mit einer Marmelade deiner Wahl.

Rolle nun den hellen Teigstreifen auf und setze ihn mittig auf den Keksboden. Lege nun die anderen Böden, von hell nach dunkel, um den mittleren herum, so dass eine Schnecke entsteht. Hebe etwa 150 g der Creme zum Bestreichen auf. Setze einen Backring herum und ziehe ihn fest, so dass die Torte gestützt wird. Kühle sie für mindestens 6 Stunden.

DEKORATION

Nimm den Tortenring ab und bestreiche die Torte mit der übrigen Creme. Dekoriere sie am Rand mit Mandelblättchen und an der Oberfläche mit Brombeeren und Zitronen.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

CREME:

- ☐ **500 g** Quark
(Magerstufe)
- ☐ **250 g** Joghurt (10 %)
- ☐ **300 g** Sahne
- ☐ **100 g** Puderzucker
- ☐ **11 TL** San-apart
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt

DEKORATION:

- ☐ **150 g** Brombeeren
- ☐ **½** Zitrone
- ☐ **100 g** gehobelte
Mandel