

SCHOKOLADENWICKELTORTE MIT HIMBEER-SAHNECREME



Hallo ihr lieben Naschkatzen,

meine Wickeltorte hat es euch ja mächtig angetan, was? Werde sehr oft nach dem Rezept gefragt. Daher spanne ich euch gar nicht länger auf die Folter, sondern präsentiere euch hier mein Rezept dazu

Der Boden der Torte ist ein Nutella-Mürbteigboden. Der gewickelte Teig ist ein Biskuit/Rührteig (mit Öl) und die Creme ist aus Quark und Sahne und natürlich Himbeeren. Um die Torte herum habe ich Zartbitterganache gestrichen. Das Rezept dazu findet ihr in meinem Cakepost-Blogpost.



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

HERSTELLUNG

1. Zuerst bereitet ihr den Mürbteigboden zu: dazu verknetet ihr Nutella, Butter und Mehl zu einem Teig und legt ihn zugedeckt für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank. Danach wird er in Größe der Springform (24 cm) ausgerollt und mehrmals mit der Gabel eingestochen. Diesen backt ihr dann für 10 Minuten bei etwa 180 °C. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Rührteig: Eier und Zucker schaumig rühren, die trockenen Zutaten miteinander vermengen und abwechselnd mit dem Öl und dem Wasser zur Eimasse zugeben. Den Teig halbieren und jeweils die Hälfte auf ein Backblech streichen und backen. Mein Backblech hat etwa 32 x 34 cm und mit dieser Größe reicht es genau perfekt eine Torte mit dem Durchmesser von 24 cm zu wickeln, wenn ich 2 Bleche backe.

Den Teig jeweils 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe!), herausnehmen und abkühlen lassen. Danach jeweils in 4 Streifen schneiden.

3. Füllung 1: Die aufgetauten Himbeeren durch einen Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen. Mit dem Zucker und dem Tortenguss in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Füllung auf den Mürbteigboden streichen und erkalten lassen.

4. Füllung 2: Die aufgetauten Himbeeren durch einen Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen. Die Sahne steif schlagen. Himbeeren mit Agartine in einem Topf aufkochen (mind. 2 Minuten). Bei Gelatine bitte Gebrauchsanweisung beachten. Quark, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker kurz verrühren. 2-3 EL von der Quarkmasse in die etwas abgekühlte Himbeermasse rühren und schließlich komplett mit den Himbeeren vermengen. Die Sahne unterheben und San Apart unterrühren (das macht die Creme sofort etwas fest). Wenn die Creme zu flüssig ist, um sie zu streichen, etwas im Kühlschrank angelieren lassen. Aber bitte nicht vergessen herauszunehmen!! Wenn die Creme streichfähig ist, die Teigstreifen damit bestreichen und den ersten Streifen aufrollen und in die Mitte des Nutellabodens setzen. Die anderen Teigstreifen drumherum setzen, so dass eine große Spirale entsteht. Die Torte mit einem Tortenring fest umschließen und für mindestens 4 Stunden kühl stellen.

5. Ganache: Die Zubereitung der Ganache findet ihr im o.g. Cakepops Video.

Ganache um die Torte herum streichen und dekorieren.

NUTELLA-MÜRBTEIGBODEN:

- 50 g** Butter
- 80 g** Nutella
- 100 g** Mehl

BISKUITBODEN:

- 6** Eier
- 2 EL** Vanillezucker
- 250 g** Puderzucker
- 125 ml** Öl
- 200 ml** Mineralwasser (sprudelnd)
- 200 g** Mehl
- 50 g** Kakao
- 50 g** Speisestärke
- 1** Backpulver

FÜLLUNG 1:

- 150 g** Himbeeren (TK aufgetaut oder frische)
- 40 g** Zucker
- 1** Päckchen Tortenguss

FÜLLUNG 2:

- 500 g** Himbeeren (TK aufgetaut oder frische)



SCHOKOLADENWICKELTORTE MIT HIMBEER-SAHNECREME



Tipp: Wenn ich Fondant um die Torte legen möchte, dann backe ich zusätzlich noch einen "Deckel" für die Torte. Dazu nehme ich das o.g. Rezept und rechne es auf 2 Eier herunter (also alle Zutaten geteilt durch 3)

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken Eure Sally <3

- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 300 g** Sahne
- 60 g** Zucker
- 1 EL** Vanillezucker
- 60 g** San-apart
- 2** Tüten Agartine

GANACHE:

- 300 g** Zartbitterschokolade
- 300 g** Sahne