

Hier und heute



Brombeer-Quarktorte

Damit kommt beim nächsten Kaffeekränzchen nochmal richtig Spätsommer-Laune auf! Marcel Seeger bringt Brombeeren mit einer leichten Quarkcreme in dieser fruchtigen Torte zusammen.

Rezept

von Marcel Seeger

für eine Backform oder einen Tortenring von 26 cm Durchmesser und ca. 6 cm Höhe

Zutaten für den Biskuitboden

- 7 Eier (Gr. M)
- 250g Zucker
- 150g Mehl
- 50g Speisestärke
- 50g Kakaopulver
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 60g Butter, flüssig

Zubereitung

Tortenring oder Boden der Backform mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker, Vanillemark und Salz sehr cremig aufschlagen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Kakaopulver gründlich vermischen. Die Mehlmischung unter die Eiermasse geben und alles behutsam miteinander verrühren. Gegen Ende die flüssige Butter in feinem Strahl dazu geben und unterrühren. Die fertige Biskuitmasse in den vorbereiteten Tortenring füllen und glatt streichen. Den Biskuitboden im vorgeheizten Backofen circa 30-35 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen den fertigen Biskuitboden in der Backform auskühlen lassen und dann aus der Form lösen. Den Boden zwei Mal waagrecht durchschneiden.

Zutaten für die Quark-Füllung

- 125ml Milch
- 180g Zucker
- 4 Eigelb (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- ca. 6 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 600g Quark, mager
- 400ml Sahne, geschlagen
- 350g Brombeeren

Zubereitung

Die Brombeeren putzen, waschen und auf Küchentuch trocknen lassen. Milch, Zucker, Eigelb, Salz und Zitronensaft in einen Topf geben, gründlich vermischen und unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Anschließend die heiße Mischung in eine Schüssel umfüllen. Die Gelatine unterrühren und die Creme leicht abkühlen lassen.

Hier und heute



Den Quark in einer Schüssel glatt rühren. Die Creme unter den Quark rühren und dann die geschlagene Sahne unterheben.

Fertigstellung

Den ersten Biskuitboden in den Tortenring oder die Backform legen, die Brombeeren darüber verteilen, den zweiten Biskuitboden auflegen, mit Creme bedecken und dann den letzten Biskuitboden auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Die geschichtete Torte für mindestens 1 Stunde gut durchkühlen, damit sie die nötige Bindung aufbauen kann. Nach der Kühlphase die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring vorsichtig entfernen.

Tipp

Man kann die Brombeeren auch vorsichtig in der Creme verteilen.

Dekoration

Die Tortenoberfläche kann mit Brombeeren belegt und diese mit etwas Puderzucker besiebt werden. Dazu sind ca. 450g frische Brombeeren nötig. Alternativ kann man auch kleine Rosetten aus frisch aufgeschlagener Sahne oder gekaufter Nougatcreme aufbringen und diese jeweils mit einer frischen Brombeere und einem Minzblättchen belegen. Oder man sticht aus Marzipan eine kleine Blütenform aus und setzt frische Brombeeren in die Marzipanblüten. Man kann auch etwas geschmolzene Schokolade auf eine Luftpolsterfolie geben und kaltstellen. Dann kann man die Folie abziehen und aus der fest gewordenen Schokolade Stücke brechen und damit die Oberfläche dekorieren. Die Seite der Torte kann man entweder so belassen oder mit gerösteten gehobelten Mandeln, etwas geröstetem Kokosraspel oder Kakaopulver verzieren.

Tipp

Wenn man die Tortenoberfläche großflächig mit Brombeeren dekorieren möchte, diese am besten direkt vor dem Kühlen auf die Torte geben. Dann halten sie später besser.