

Himbeer-Wickeltorte

(vorgestellt von Angelika Raudszus)



ZUTATEN

Zutaten für den Biskuit-Teig:

- 5 Eier
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 125g Mehl
- 75g Speisestärke
- 1 leicht geh. TL Backpulver

Zutaten für die Creme:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 200g Himbeeren (frisch oder TK)
- 100g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 200g beliebiger Quark
- 400g Sahne

Zum Garnieren:

- 250g Sahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- Mandelblättchen zum Bestreuen
- frische Himbeeren, gehackte Pistazien und Minzblättchen zum Garnieren.

ZUBEREITUNG

Für die Creme Gelatine zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren mit Zucker und Vanillezucker leicht erwärmen. Gelatine gut ausdrücken, in den warmen Himbeeren unter Rühren vollständig auflösen, Masse leicht abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, Quark mit Himbeeren verrühren und etwas Sahne einrühren. Die restliche Sahne unterheben. Masse eine Stunde kaltstellen. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Für den Teig Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit fünf Esslöffeln kaltem Wasser, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer hohen Rührschüssel, am besten mit dem elektrischen Rührgerät, auf höchster Stufe in sieben Minuten luftig aufschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, auf die Eiercreme sieben und zusammen mit dem Eischnee kurz unterheben.

Backblech mit Backpapier belegen, Teig darauf streichen und etwa zwölf Minuten backen, anschließend fünf Minuten auf dem Blech auskühlen lassen. Den Biskuitboden auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen und die Biskuitplatte erkalten lassen. Die Biskuitplatte von der langen Seite her in fünf Streifen (je etwa fünf Zentimeter breit) schneiden. Himbeer-Creme auf den Biskuitstreifen verteilen. Einen Biskuitstreifen direkt auf einer Tortenplatte zur Schnecke aufrollen. Die übrigen Biskuitstreifen um die Schnecke legen und jeweils fest andrücken. Die Mandelblättchen ohne Fettzugabe in der Pfanne leicht anrösten, dann erkalten lassen.

Die zum Garnieren bestimmte Sahne mit dem Sahnefestiger steif schlagen. Eine kleine Menge davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der übrigen Sahne die Oberfläche und den Rand der Torte bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Mit der Sahne im Spritzbeutel die Torte mit Rosetten dekorieren. Torte im Kühlschrank zwei Stunden fest werden lassen. Mit frischen Himbeeren belegen, Minze nach Belieben auf die Torte geben und mit gehackten Pistazien bestreuen.