

tezukuri baking

Waldbeeren Torte

VERÖFFENTLICHT AM 9. JULI 2012 VON TEZUKURIBAKING

5

Nun habe ich also diesen wundervollen Shoot the Food Kurs absolviert und war schon ganz hibbelig, endlich das Erlernte anwenden zu können. Ich blätterte also wild in all meinen Büchern und Zeitschriften, um ein richtig schön herausforderndes Rezept zu finden, dessen Ergebnis auch toll zu fotografieren ist.

Fündig wurde ich in der aktuellen Ausgabe der Lisa "Sweet Dreams" – eine sogenannte Tiramisu-Torte mit Waldbeeren (Seite 66) sollte es werden. Ich finde sie hat nicht wirklich was mit Tiramisu zu tun, deshalb hab ich die Torte umbenannt. Ein ganz klein wenig hab ich auch am Rezept rumgeschraubt, aber wirklich nur minimal 😊 .

Die Zutatenliste teile ich nach den einzelnen Steps auf, damit es ein wenig übersichtlicher ist für euch. Auch die Reihenfolge mag verwirrend für euch sein, entspricht aber der effizientesten Vorgehensweise, um möglichst wenig Wartezeiten zwischendrin zu haben.

Zunächst einmal benötigt ihr einen Tortenring, am besten aus Edelstahl, denn den benutzt ihr auch zum Backen des Biskuit-Teigs. Diesen stellt ihr auf ca 25 cm Durchmesser ein.

Zutaten für das Waldbeer-Gelee:

4 Blatt Gelatine

250 Gramm TK-Waldbeeren (aufgetaut, püriert und durch ein Sieb passiert)

2 EL Zucker

einige Spritzer Zitronensaft

Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen.

Die passierten Beeren mit dem Zucker und etwas Zitronensaft vermischen.

Die Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf auflösen und 2 EL der Beerenmischung hinzugeben. Verrühren – nur den Rest der Beerenmischung hinzufügen.

Ein Backblech oder eine Springkuchenform (wichtig ist nur, dass die Größe der Form in etwa dem Durchmesser des Kuchenbodens entspricht. Mit Klarsichtfolie auslegen und das Püree hineingießen.

Nun für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen, bis die Masse fest geworden ist.

Wir fahren fort mit dem Biskuit-Teig.

Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 160 Grad Umluft vorheizen.

Zutaten für Biskuit:

4 Eigelb

80 Gramm Puderzucker (gesiebt)

2 Eiweiß

75 Gramm Mehl (gesiebt)

Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen.

Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen, sodass sich Spitzen bilden.

Die Eigelbmasse vorsichtig unter die Eiweißmasse heben und mit dem Mehl ebenso verfahren.

In den Tortenring füllen (Backpapier untendrunter nicht vergessen) und ca. 20 Minuten im Ofen backen. Stäbchentest verrät euch, ob euer Ofen schneller ist 😊.

Zutaten für Waldbeer-Läuterzucker:

125 Gramm Zucker

125 ml Wasser

1 Stiel Zitronenmelisse (alternativ auch Minze möglich)

100 Gramm TK-Waldbeeren (aufgetaut, püriert und durch ein Sieb passiert)

Wasser und Zucker zusammen aufkochen lassen, Herd ausschalten und die Zitronenmelisse 5 Minuten lang ziehen lassen. Nun noch das Beerenpüree unterheben.

Mittlerweile sollte auch euer Biskuitboden fertig sein. Herausnehmen, abkühlen lassen und in der Mitte waagrecht durchschneiden.

Platziert einen Boden auf einem Teller (idealerweise auch gleich den auf dem ihr

den Kuchen später präsentieren wollt). Durchtränkt ihn mit Läuterzucker. Nun könnt ihr auch schon das Gelee aus dem Kühlschrank holen und kreisrund ausschneiden (genau die Größe, die auch euer Tortenboden hat) und auf dem Biskuitboden platzieren. Um es einfacher zu machen, könnt ihr das Gelee auch in Stückchen schneiden und so auf dem Boden verteilen, sieht man hinterher ohnehin nicht.

Nun geht es weiter mit...

Zutaten für Waldbeer-Mascarpone-Creme:

7 Blatt Gelatine

Saft einer Bio Orange

Abrieb einer Bio-Orange

75 Gramm Zucker

125 Gramm Mascarpone

300 Gramm Sahne

150 Gramm TK-Waldbeeren (püriert und durch ein Sieb passiert)

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Saft der Orange, zusammen mit dem Abrieb und dem Zucker aufkochen lassen.

Nun die Gelatine tropfnass hinzugeben, auflösen lassen, Herd ausmachen und Mascarpone unterrühren.

In einer weiteren Schüssel Sahne steif schlagen.

Sahne unter die Mascarpone-Masse heben. Nicht wundern, diese Masse kann sehr sehr flüssig sein. Aus eigener Erfahrung habe ich entgegen dem Originalrezept 7 Blatt Gelatine genommen, sonst wäre die Masse nicht steif geworden, so sollte es aber auf jeden Fall funktionieren (hat es bei mir schließlich auch 😊).

Zurück zum Kuchen, auf dem jetzt ja schon das Waldbeer-Gelee liegt. Nun geben wir 2/3 der Mascarponecreme darauf. (Little Side Note: An dieser Stelle würde ich persönlich empfehlen, diese Masse erstmal 15 Minuten im Kühlschrank kühlen zu lassen – die Schichten sind dann schöner getrennt – habe ich leider erst hinterher gemerkt).

Den zweiten Biskuitboden tränken wir erneut mit dem Läuterzucker und legen ihn mit der getränkten Seite nach unten auf die Creme. Obenauf geben wir den Rest der Creme und stellen die Torte so kühl, mindestens 2 Stunden lang. Die Mascarponecreme muss fest geworden sein, bevor wir den finalen Schritt angehen.

Zutaten für die Verzierung:

1 Packung roter Tortenguss

Beeren zum dekorieren

Zitronenmelisse zum dekorieren

Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten – auf die Torte geben und erneut abkühlen lassen. Sobald der Guss fest ist, könnt ihr die Torte aus der Form lösen und nach eurem Belieben mit Beeren und der Zitronenmelisse schmücken.

(http://tezukuribaking.files.wordpress.com/2012/07/img_3332.jpg)

Und so sehen die Schichten dann von Innen aus:

(http://tezukuribaking.files.wordpress.com/2012/07/img_3332.jpg)

Und weil ich Lust und Zeit hatte, habe ich die Torte auch noch in Miniform angefertigt. Hierfür habe ich meine Edelstahl Dessertringe benutzt, die ca. einen Durchmesser von 8 cm haben – sieht auch süß aus, oder? 😊

Geschmacklich ist diese Torte ein wirklicher Kracher. Sie ist überhaupt nicht süß, sondern herrlich erfrischend und genau das richtige im Sommer, auch wenn sich dieser in Deutschland nicht so wirklich blicken lässt. Der Biskuitboden ist herrlich locker und so wunderbar vom Läuterzucker durchtränkt. Eine echte Highlighttorte. Auch wenn es ein wenig Aufwand ist – es lohnt sich wirklich und ich muss sagen: optisch auch ein absoluter Hingucker, nicht wahr???

Njom Njom!

| GETAGGT MIT BAKING, BROMBEERE, HIMBEERE, JOHANNISBEERE,
TEZUKURI, TORTE, WALDBEER |

5 Gedanken zu “Waldbeeren Torte”

1. JO

10. JULI 2012 UM 04:23 [BEARBEITEN]

Ja wohl der Aufwand ist es absolut wert...die sieht toll aus!!!Erfischende Kuchen sind genau das richtige im Sommer. Wobei der Sommer im Norden mal wieder eine Pause eingelegt hat ;O(Für Figurbewußte reicht doch das Stück auf dem letzten Bild ;O) Ich nehme es!!Grüße aus dem Norden JO

Antwort

2. Sarah

10. JULI 2012 UM 04:34 [BEARBEITEN]

einfach nur toll <3

Antwort

3. Stefanie Burkert

10. JULI 2012 UM 07:06 [BEARBEITEN]

Wow Mia, das sieht so toll und lecker aus. Da bekomme ich richtig Lust mich mal wieder ans Backen zu wagen. Danke für das tolle Rezept.

Antwort

4. september cottage

13. JULI 2012 UM 18:36 [BEARBEITEN]

Hat mich auch gefreut!!! Kaum zu glauben, dass es nun schon 2 Wochen her ist!!! Und die neuen Kenntnisse sind gleich toll hier bei Dir gebraucht worden. Rezept is kopiert und auf dem 'Muss ich unbedingt machen Stapel' gelandet – schaut super lecker und SOMMERLICH (das koennen wir ja wirklich gebrauchen) aus!Viele Gruesse und ein tolles Wochenende!!Nicolap.s. Wie kann ich Dich den 'verfolgen' – ich finde die passenden Knoepfe nicht...

Antwort

5. Emil und die großen Schwestern

14. JULI 2012 UM 13:12 [BEARBEITEN]

was für ein schönes rezept und traumhafte fotos. muss ich mal ein bisschen bei dir stöbern, gerade habe ich deinen blog entdeckt. gruß, éva

Antwort

[Bloggen Sie auf WordPress.com.](#) Theme: [Forever](#) von [Automattic](#).