

Farbverlauf Ombre-Torte

BILDERANLEITUNG



Ombre Torte

Für 2 Tortenringe 20 cm:

310 g Wiener Backzucker
7 Dotter
1 Pkg. Vanillezucker
150 ml Öl
150 ml Wasser
270 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
7 Eiklar
30 ml Schlagobers

Für die Topfen-Creme:

750 g Topfen
500 g Mascarpone light
150 g Wiener Puderzucker
100 g Vanillejoghurt
ca. 50 g Heidelbeeren (tiefgekühlt)

Zum Bestreichen der Böden:

200 g Marillenmarmelade
8 EL Rum
8 EL Wasser

Für die Deko: Heidelbeeren, Brombeeren, Minze, essbare Blüten (z.B. Stiefmütterchen, Wiesenschaumkraut, Borretsch), Baiser



Zubereitung:

Für die Böden Eier trennen und Eiklar steif schlagen. Kühl stellen. Dotter, Backzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Öl langsam, portionsweise reinrühren und Wasser rasch unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren.

Obers kurz, aber gründlich unterrühren. Eischnee unterheben. Backrohr auf 175 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die be fetteten und bemehlten Tortenringe darauflegen. Den Teig je zur Hälfte in die Tortenringe füllen und ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe). Ungefähr 15 Minuten in der Form auskühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Topfen und Vanille-Jo-

ghurt in einer großen Rührschüssel cremig aufschlagen. Puderzucker dazugeben und gründlich unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. In einem Topf die gefrorenen Heidelbeeren auftauen. Creme vierteln und in vier Schüsseln füllen. In die erste Schüssel kommen 2 EL Heidelbeeren aus dem Topf – gut verrühren. In die nächste Schüssel 1 EL Heidelbeeren und in die dritte Schüssel nur mehr einige Heidelbeeren, alles verrühren. Der vierte Teil bleibt weiß. Die vier Teile der Creme sollten nun merkbar unterschiedliche Farbnuancen haben.

Für die Rum-Marmelade die Marillenmarmelade mit Wasser und Rum kurz aufkochen.

Die Torte laut Bilderanleitung zusammensetzen & kühl stellen.

Anleitung Farbverlauf

So wird's gemacht:

Das luftige Bisquit für die Torte mit Wiener Backzucker & die fruchtige Topfen-Creme mit Wiener Puderzucker nach Rezept zubereiten.

Torte befüllen:

Die ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen (ev. mit einem Messer entlang des Tortenringes schneiden, sollten sie sich nicht von selbst lösen). Jeweils horizontal in der Mitte durchschneiden. Die erste Hälfte auf eine Tortenplatte (oder einen flachen Teller) legen und etwas Marmelade-Rum-Gemisch darauf verteilen. Darauf wird in etwa 2/3 der dunkelsten Heidelbeer-Creme verteilt.

Torte zusammensetzen:

Zweiten Tortenboden daraufsetzen. Marmelade-Rum Gemisch und darüber 2/3 der mittleren Heidelbeer-Creme auf dem Tortenboden verteilen und den nächsten Boden daraufsetzen. Mit den restlichen Böden genauso verfahren und dabei immer die nächst-hellere Creme verwenden. Den letzten Boden daraufsetzen, 2/3 der weißen Creme darauf verteilen und schön glattstreichen. Sie soll ein schöner Abschluss sein, da darauf die Deko kommt.

Torte außen grob bestreichen:

Mit der dunkelsten Heidelbeer-Creme am unteren Rand der Torte beginnen. Die dunkelste Creme auf 1/3 der Torte (je nach Tortenhöhe) mit einem Spritzsack oder mit der Rückseite eines kleinen Löffels auftragen. Die Creme muss in diesem Schritt noch nicht sauber aufgestrichen werden!

Als nächstes die mittel-lila Creme aufdressieren. Für den Abschluss die hellste Creme mit der weißen Creme verrühren und aufstreichen. Mit einer Teigkarte einmal um die Torte streichen und die Creme vorsichtig glätten. In diesem Schritt bildet sich der Farbverlauf. Darauf achten, dass sich die unterschiedlichen Farben nicht zu sehr vermischen.

Dekorieren: Die Dekoration kann je nach Saison und Jahreszeit variiert werden. Blüten, Beeren oder Früchte machen die Torte zu einem Hingucker auf jedem Tisch.

