

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. Eier, Wiener Backzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, langsam Öl dazugeben und immeriterrühren. Wasser kurz unerrühren. Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel vermischen und in den Teig geben. Den Schlagobers noch zum Teig geben und nur noch kurz, aber gründlich unerrühren. Den Eischnee unterheben. Backofen auf 175 Grad (Umluft vorheizen).

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die 2 Tortenringe mit je 20 cm Durchmesser daraufgeben. Die Seitenränder befetten und bemehlen. Den Teig je zur Hälfte in die Tortenringefüllen und ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe). Ca. 15 Minuten in der Form auskühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Topfen und Vanillejoghurt in einer großen Rührschüssel cremig aufschlagen. Wiener Puderzucker dazugeben und gründlich unerrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Auf einem Topf die gefrorenen Heidelbeeren aufwärmen. Die 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 ein klein wenig Heidelbeeren, alles ebenfalls verrühren. Der vierte Teil bleibt weiß. Die vier Teile der Creme sollten nun merkbar unterschiedliche Farbnancen haben. Wie der Farbverlauf im Detail funktioniert sehen Sie in der Bilderanleitung.

Für die Rum-Marmelade die Marillenmarmelade mit Wasser und Rum 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 Tortenrings schneiden, sollte sich der Teig nicht schön lösen). Jeweils horizontal in der Mitte durchschneiden. Die erste Hälfte auf eine Tortenplatte (oder einen Teller/Platte) stellen und etwas Marmelade-Rum Gemisch darauf verteilen. Darauf wird nun in etwa 2/3 der dunkelsten Heidelbeer-Creme verteilt.

Torte zusammensetzen:

Nun kommt der zweite Boden darauf. Marmelade-Rum Gemisch darauf verteilen, 2/3 der mittleren Heidelbeer-Creme darauf verteilen und den nächsten Boden darauf setzen. Mit dem Rest genauso verfahren und dabei immer die nächst-hellere Creme verwenden. Den letzten Boden darauf setzen und 2/3 der weißen Creme darauf verteilen und schön glatt streichen. Sie soll schon ein schöner Abschluss sein, da hier die Deko kommt.

Torte außen grob bestreichen:

Für die Außenseite mit der dunkelsten Heidelbeer-Creme beginnen und ca. 3-4 cm am unteren Rand auftragen. Dies kann man entweder mit einem Spritzsack oder mit der Rückseite eines kleinen Löffels geschehen. Die komplette Creme dafür verwenden, dabei muss es noch nicht sauber aufgestrichen werden, das erfolgt dann zum Schluss.

Als nächstes die mittel-lila Creme als Anschluss um die Torte streichen bzw. aufdressieren. Für den Abschluss die hellste Creme mit der weißen Creme verrühren und aufstreichen. Mit einer Teigkarte einmal um die Torte streichen und vorsichtig glätten. Hier bildet sich nun der Farbverlauf. Dabei 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.

