

Waldfrucht-Buttermilch-Torte



Das brauchst du:

Für den Biskuitboden:

3 Eigelb
3 Eiweiß
3 Esslöffel heißes Wasser
60 g Kartoffelmehl
50 g Mehl
100 g Zucker
2-3 Esslöffel Kakao

Für das Topping:

2 große Becher Buttermilch
1 kleinen Becher Schlagsahne
60 g Puderzucker (je nach Geschmack)
1 Becher Himbeeren
1 Becher Heidelbeeren
1 Becher Brombeeren
8 Blatt Gelatine

Außerdem:

1 Tütchen Tortenguss klar

So machst du's richtig:

- 1.) Trenne die Eier in Eigelb und Eiweiß.
- 2.) Schlage das Eiweiß fest.

- 3.) Gib etwa die Hälfte des Zuckers zu dem Eiweiß und schlage nochmals so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 4.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 5.) Gib das Eigelb in eine andere Schüssel.
- 6.) Gib die 3 Esslöffel heißes Wasser hinzu und rühre das Eigelb mehrere Minuten lang schaumig.
- 7.) Gib den Rest des Zuckers hinzu und rühre nochmals, bis der Zucker sich ebenfalls aufgelöst hat.
- 8.) Mische nun das Kartoffelmehl, den Kakao und das Mehl in einer dritten Schüssel gut durch.
- 9.) Siebe dieses Mehlgemisch auf die Eigelbmasse.
- 10.) Gib das Eiweiß oben drauf und rühre mit einem Gummispatel (nicht mehr mit einem Rührgerät!) durch.
- 11.) Gib den Teig in eine Springform, die du vorher mit Backpapier ausgelegt hast und backe den Teig für 20 Minuten auf mittlerer Schiene.
- 12.) Nimm den Biskuit aus dem Ofen und lass ihn kalt werden.
- 13.) Nimm in der Zwischenzeit die Schlagsahne und rühre sie fest.
- 14.) Gib die Buttermilch, die Schlagsahne und den Puderzucker in eine große Schüssel und rühre kräftig durch (Achtung: Nimm ein Geschirrtuch über das Rührgerät, denn das Ganze spritzt schon ordentlich!)
- 15.) Wasche die ganzen Früchte und lege sie auf ein Küchentuch, so dass sie trocken werden.
- 16.) Gib ein Viertel der Früchte in eine Schüssel und püriere die Früchte mit einem Pürierstab.
- 17.) Gib diese Früchte in die Buttermilchmasse und rühre nochmals durch.
- 18.) Weiche die Gelatine in einer länglichen Schüssel mit kaltem Wasser so lange ein, bis sie weich ist (etwa 3 Minuten dauert das).
- 19.) Drücke sie mit der Hand aus und lass sie in einem Topf auf dem Herd schmelzen (immer umrühren und darauf achten, dass die Gelatine nicht kocht, sonst ist sie unbrauchbar. Sie soll nur flüssig werden).
- 20.) Gib nun einen großen Löffel von der Buttermilchmasse in die Gelatine und rühre kräftig (das nennt man „Temperaturangleich“).
- 21.) Gib nun die Gelatinemasse in die Buttermilchmasse und rühre kräftig.
- 22.) Nimm einen Tortenring und öle ihn innen ein und zuckere ihn ein.
- 23.) Lege ihn um den Biskuit.
- 24.) Nimm etwas Frischhaltefolie und lege sie außen um den Tortenring, so dass später die Buttermilch nicht so leicht unten rauslaufen kann.
- 25.) Verteile ein weiteres Viertel der Früchte auf dem Biskuit.
- 26.) Gib nun die gesamte Masse auf den Biskuit.
- 27.) Stelle die Torte für mehrere Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank.
- 28.) Nimm nun das Tütchen Tortenguss (es geht auch roter Tortenguss) und bereite ihn nach Packungsanweisung zu.
- 29.) Gib den Rest der Früchte als Verzierung auf die Torte.
- 30.) Gib den Tortenguss auf die fertige Torte und lass alles noch einmal 1 Stunde anziehen.