Flockensahnetorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Nadine Pargen zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für eine Torte (Durchmesser 26cm):

Brandteig:

- 250 ml Wasser
- 40 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 4 Eier
- 1 Esslöffel Zucker

Füllung:

- Frisches Obst nach Wahl, oder Preiselbeermarmelade
- 500 ml Sahne
- 1 Päckchen gemahlene weiße Gelatine
- 2 Esslöffel Puderzucker

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Brandteig das Wasser mit der Butter und dem Salz zum Kochen bringen. Die gesamte Mehlmenge auf einmal in die Flüssigkeit geben und auf dem Herd so lange glatt rühren, bis sich ein Kloß gebildet hat und dieser sich mit einer weißen Haut vom Topfenboden löst. Den Kloß in eine Schüssel geben und sofort ein Ei unterrühren. Nach und nach die restlichen Eier unterrühren. Jedes Ei muss vollständig eingearbeitet sein, bevor man ein weiteres zugibt. In den ausgekühlten Teig das Backpulver und den Zucker mengen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser fetten und ein Drittel des Teiges einstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 15 Minuten lang backen. Die Ofentüre während der gesamten Backzeit geschlossen halten. Dabei biegt sich der Teig stellenweise hoch und „flockt“ aus. Noch zwei weitere Böden auf diese Art backen. Alle Böden auskühlen lassen.

2. Für die Füllung die Gelatine mit Wasser nach Packungsanleitung verrühren und quellen lassen. Die Sahne steif schlagen und den Puderzucker unterrühren. Die Gelatine auflösen und unter die Sahne rühren. Einen Boden mit einen Tortenring umstellen. Die Torte mit Sahne und frischen Früchten

oder Preiselbeerkompott in
3 Lagen zusammensetzen. Für 2-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Kurz vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben.