Ostfriesentorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Pada Dannenberg zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 4 Eigelb
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eiweiß
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver

Füllung:

- 900 ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 3 Päckchen Vanillinzucker
- 180 g Rum-Rosinen

Außerdem:

- 100 ml Rum zum Tränken
- 25 g Rosinen zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für den Boden das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.

2. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.

3. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.

4. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20-25 Minuten backen. Nach dem Backen auf einen Kuchengitter erkalten lassen.

5. Den Boden zweimal durchschneiden, den unteren und mittleren Boden mit dem Rum tränken.

6. Den unteren Boden mit einem hohen Tortenring umstellen.

7. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Unter 2/3 der Sahne die Rum-Rosinen heben.

8. Die halbe Menge Rosinensahne auf den unteren Boden geben und glatt streichen. Den mittleren Boden auflegen und die restliche Rosinensahne darauf verstreichen. Zum Schluss den Dritten Boden auflegen und leicht andrücken.

9. Den Rand und die obere Seite der Torte mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit Hilfe eines Esslöffels Vertiefungen in die Oberfläche drücken und mit Rosinen bestreuen.
10. Torte bis zum Verzehr kalt stellen.
11. Info:
12. Das Garnierung auf dem Bild entspricht nicht die der Rezeptangabe.