



BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Wickeltorte
mit Erdbeeren und Kiwi-Kompott



Zutaten

Wickelteig

3 Eier
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker oder
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
100 g Mineralwasser
100 g Öl
150 g Mehl
1,5 TL Backpulver
Abrieb von einer
unbehandelten Limette

Keksboden

100 g Vollkornkekse
100 g gehackte Mandeln
125 g Butter

Kiwi-Kompott

1 Dose Kiwi
(insgesamt 410 g,
Saft aufbewahren!)
15 g Agar-Agar

Sahnecreme

400 ml Schlagsahne
4 TL San-apart
200 g Frischkäse
500 g Magerquark
7 TL San-apart
160 g Puderzucker
2 unbehandelte Limetten
(Saft & Schale)

Dekoration:

200–250 g Erdbeeren
200 g gehobelte Mandeln

 1,5 Std.  9–11 Min.  4 Std.  24 cm

1 Wickelteig

Eier, Zucker, Vanillezucker oder -extrakt und Salz in 4–5 Minuten cremig verrühren. Mineralwasser und Öl mischen und kurz bei niedriger Stufe einrühren. Mehl, Backpulver und Limettenschale bei niedriger Stufe einrühren. Ein Backblech mit Dauerbackfolie belegen und einen Backrahmen aufstellen. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 9–10 Minuten backen. Danach den Backrahmen lösen, Kuchenboden abdecken und komplett abkühlen lassen.

2 Keksboden

Vollkornkekse im Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit einem Ausrollstab zerkleinern. Die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle zerlassen und mit den Keksbröseln und den gehackten Mandeln mischen. In einen Backring mit 24 cm Ø einfüllen und festdrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Kiwi-Kompott

Kiwi mit der Flüssigkeit pürieren und mit Agar-Agar mischen. In einem Topf aufkochen lassen und 2 Minuten sprudelnd kochen. Vom Herd herunterziehen und lauwarm abkühlen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

4 Sahnecreme

Sahne mit San-apart steif schlagen. Frischkäse, Quark, restliches San-apart, Puderzucker, Limettenschale und -saft verrühren. Sahne unterheben oder vorsichtig mit einem Schneebesen einrühren. Etwa 200 g Sahnecreme zur Seite stellen. Den Wickelteig mit der restlichen Sahnecreme bestreichen und dann in 5 cm breite Streifen schneiden.

5 Torte wickeln

Den Backring vom Keksboden entfernen und kurz zur Seite stellen. 3–4 Esslöffel des Kiwi-Kompotts auf dem Keksboden verstreichen. Das restliche Kompott auf den Teigstreifen verteilen. Den ersten Streifen wie eine Biskuitrolle aufrollen und mittig auf den Keksboden stellen. Die anderen Teigstreifen vorsichtig außenherum wickeln. Den Backring um die Torte herum setzen und feststellen. Die Torte für mindestens 3–4 Stunden kühlen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und komplett abkühlen lassen.

Nach der Kühlzeit den Backring entfernen. Die restliche Sahnecreme auf der Oberfläche und dem Rand verteilen und glattstreichen. Die Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und fächerartig auf der Oberfläche der Torte verteilen. Den Rand mit den gehobelten Mandeln dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

