



Rezepte zu Ostern - Sallys Welt

Drip Cake-Ostertorte

Zutaten

Rühr-Ölteig: (für jeweils 2 Böden; 2 mal zubereiten!)
3 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
½ TL Vanilleextrakt
150 ml Buttermilch
150 ml Sonnenblumenöl
200 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
100 g gemahlene Pistazien

Fruchteinlage:
500 g Früchte (TK Beerenmix)
200 ml Wasser oder Saft
10 g Agaragar

Vanillebuttercreme:
6 Eier
1 Prise Salz
2 TL Vanilleextrakt
210 g Zucker
450 g sehr weiche Butter

Französische Fruchtbuttercreme:
400 g Himbeeren (TK, auftauen)
6 Eier
1 Prise Salz
210 g Zucker
450 g sehr weiche Butter

Ganache:
50 g Sahne
100 g weiße Schokolade

Zubereitung

Die genannten Mengen beziehen sich auf eine runde Backform mit 20 cm Durchmesser.

Ich bereite einen Drip Cake – eine Torte mit herunterfließendem Guss – zu Ostern zu. Die hohe Torte ist mit einer Fruchteinlage und einer Französischen Buttercreme befüllt. Die Hasen sind aus Modellierschokolade geformt.

Rühr-Ölteig

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse. Rühre Buttermilch und Öl bei niedriger Stufe kurz ein und hebe dann das Mehl mit Backpulver und den gemahlene Pistazien ein. Fülle den Teig in zwei Backringe mit jeweils 20 cm Durchmesser ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten und lass die Böden danach abkühlen. Backe diesen Teig 2 mal, so dass 4 Böden entstehen. Bereite die Böden am besten am Vortag zu.

Fruchteinlage

Püriere die Früchte (tiefgekühlte vorher auftauen lassen) fein und koche sie in einem Topf so lange ein, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Fruchtpüree sollte sehr stark eingedickt sein.

Verrühre Wasser mit Agaragar und koche es 2 Minuten sprudelnd auf. Nimm es dann vom Herd herunter und vermische es mit dem Fruchtpüree.

Lege 6 Teller oder Schälchen (ca. 16-18 cm) mit etwas Frischhaltefolie aus. Wiege die Fruchteinlage ab und verteile sie gleichmäßig auf die Schälchen. Lass diese im Gefrierfach 30 Minuten fest werden.



Französische Fruchtbuttermcreme

Püriere die Himbeeren und lass sie in einem Topf so lange einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Streich sie durch ein feines Haarsieb und lass sie abkühlen.

Verrühre die Eier mit Salz und Zucker in einer Metallschüssel und stelle sie über das heiße und kochende Wasserbad. Erhitze die Eiercreme unter ständigem Rühren, so wird sie etwa 85 °C warm. Erwärme die Creme 5 Minuten lang. Alternativ kannst du die Küchenmaschine mit Hitzefunktion nehmen (Stufe 4/ 80 °C / 5 Minuten).

Stelle danach die Hitze aus und nimm die Metallschüssel vom Herd herunter. Rühre die Creme ohne Hitze so lange, bis sie fast komplett abgekühlt ist (etwa 25 °C), das dauert etwa 15-20 Minuten.

Rühre die Butter in etwa 5-6 Minuten maximalschaumig und hebe die Eiercreme und das Himbeerpüree unter.

Torte füllen

Stich die Fruchteinlagen mit einem runden Gegenstand mit etwa 14 cm Durchmesser aus.

Schneide die Tortenböden waagrecht mit einer Tortensäge durch. Bestreiche den ersten Boden mit etwas Buttercreme, lege eine Fruchteinlage darauf und bestreiche diese mit Buttercreme. Lege den nächsten Tortenboden auf und fülle die Torte auf diese Weise. Die Höhe meiner Torte war nach 7 Tortenböden optimal. Stell die Torte für mindestens 1 Stunde kühl.

Vanillebuttermcreme

Stelle die Buttercreme wie oben beschrieben – nur ohne Frucht – her. Füge zur Eiermasse Vanilleextrakt hinzu. Bestreiche die Torte mit der Buttercreme und streiche sie sehr glatt. Stelle die Torte für mindestens 1 Stunde kühl.

Ganache

Lass die Sahne aufkochen. Nimm sie vom Herd herunter und rühre die Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist. Teile die Ganache in 4-6 Schälchen auf und färbe diese mit Lebensmittelfarbpasten ein.

Drip Cake

Dekoriere die Torte nun mit der Ganache, indem du die verschiedenen Farben am Rand der Torte herunterlaufen lässt. Setze die Häschen auf die Torte auf.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Sally

Quelle: Sallys Welt