

Süße
Backideen
mit Evelin
und GLOBUS

Vanillekipferl-Torte





12 Stücke



3 Stunden

+
35-40 Minuten
Backzeit

+
5 Stunden
Kühlzeit



mittel

Zutaten Vanille-Biskuit

2	Eier, zimmerwarm	95 ml	Milch	4 EL	Aprikosen- Konfitüre
95 g	Zucker	50 ml	Amaretto, ersatzweise		(GLOBUS
1 TL	Vanillepaste		Milch		Qualitätsmarke)
1	Prise Salz	145 g	Mehl		
95 ml	Öl	7 g	Backpulver		

Zutaten Vanillemousse

200 ml	Schlagsahne	3	Eigelb	250 g	Mascarpone
50 ml	Milch	60 g	Zucker		
1	Vanilleschote	2	Blätter Gelatine		

Zutaten Vanillekipferl

100 g	gemahlene Mandeln (GLOBUS Qualitätsmarke)	200 g	Butter, kalt in Stückchen	70 g	Zucker
		50 g	Puderzucker (zum Bestäuben)	1	Vanilleschote
250 g	Mehl			2 Pck.	Vanillezucker (zum Bestäuben)



Zubereitung Vanille-Biskuit

- 1 Den Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine runde Backform mit einem Durchmesser von 20 cm mit Backpapier auskleiden. Anschließend Eier, Zucker, Vanillepaste und Salz bei mittlerer Stufe etwa 10 Minuten hell-schaumig aufschlagen. Zunächst das Öl und anschließend die Milch nach und nach unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Danach Mehl hinzugeben, Backpulver auf die Ei-Zucker-Öl-Masse sieben und beides vorsichtig unterheben. Den fertigen Teig gleichmäßig in die vorbereitete Springform streichen und 35-40 Minuten im Ofen backen.

Zubereitung Vanillemousse

- 2 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne und Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen und ebenfalls in den Topf geben. Vanillesahne kurz aufkochen lassen. In einer separaten Schüssel Eigelb und Zucker mit einem Handrührgerät 2 Minuten schaumig aufschlagen. Anschließend die heiße Vanillesahne nach und nach zur Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Dabei immer weiter rühren, damit das Eigelb nicht gerinnt! Nun alles zurück in den Topf gießen und die Masse bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren leicht eindicken lassen. (Tipp: Hier könnt ihr ruhig ein wenig Geduld aufbringen. Das kann in etwa 10 Minuten dauern.) Sobald die Vanillesahne leicht eindickt, den Topf vom Herd ziehen und die Vanilleschote entfernen. Nun die Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Die Mousse mit einem Pürierstab glatt pürieren. Für etwa 3-4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald die Masse fest ist, erneut glatt pürieren. Die Mascarpone hinzugeben und zügig mit einem Handrührgerät unterrühren.

Zubereitung Vanillekipferl

- 3 Mehl, kalte Butter, Zucker und gemahlene Mandeln in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen, ebenfalls in die Schüssel geben. Anschließend das Ganze zügig zu einem homogenen Teig verkneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen und etwa 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
- 4 Nach der angegebenen Kühlzeit den Mürbeteig gleichmäßig in 4 Portionen aufteilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte oder auf einer Silikonmatte zu Rollen mit einem Durchmesser von 2 cm formen. Anschließend die Teigrollen in 4-5 cm lange Stücke schneiden, die Enden jeweils leicht zusammendrücken und die Teigstücke zu kleinen Halbmonden formen. Die Vanillekipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das beste Backergebnis erhält man, wenn man die Plätzchen nochmals für etwa 30 Minuten kühl stellt. Anschließend nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober -/ Unterhitze) 12-15 Minuten backen.
- 5 Puderzucker mit Vanillezucker in einer Schüssel vermengen und die noch heißen Vanillekipferl damit bestäuben. Anschließend die Plätzchen komplett auskühlen lassen. Für die Torte benötigt man nur 8 Vanillekipferl. Die restlichen Kipferl in einer Plätzchendose aufbewahren und in der Adventszeit genießen.

Fertigstellung

- 6 Den ausgekühlten Vanille-Biskuitboden einmal in der Mitte durchschneiden, sodass man insgesamt 2 Bodenschichten erhält. Einen Tortenring mit einem Durchmesser von 20 cm mit Tortenrandfolie auskleiden und den ersten Biskuitboden hineinlegen. (Tipp: Die Tortenrandfolie nutze ich sehr gerne, damit man einen sauberen Rand erhält. Ihr könnt ersatzweise zurechtgeschnittene Backpapier-Streifen nehmen oder sie komplett weglassen.) Den Boden mit Amaretto tränken und mit 2 EL Konfitüre bestreichen. Die Hälfte der Vanillemousse gleichmäßig darauf verstreichen.
- 7 Nun die 2. Bodenschicht darauf geben und die Schichtung wiederholen - Amaretto, Aprikosen-Konfitüre, Vanillemousse. Nun die Torte 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen. Sobald die Torte gut durchgekühlt ist, kann sie aus dem Tortenring gelöst werden.

Dekoration

- 8 Vanillekipferl dekorativ auf die Torte setzen.

*Guten Appetit,
eure Evelin*

Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter: globus.de/suessebackideen

