

Süße Backideen

MIT EVELIN
& GLOBUS



Vanille-Meringue-Torte



globus.de



8-12 Stücke



2 h
+ 4 h Kühlzeit



mittel



2x Springformen
20 cm



Zutaten Vanille-Biskuit

- 4 Eier, zimmerwarm (Globus Eier)
- 1 Prise Salz
- 155 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 4 g Backpulver

Zutaten Vanille-Sahne-Creme

- 200 ml Milch (Globus Weidenmilch)
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 15 g Stärke
- 1 Eigelb
- 2 TL San-apart
- 400 ml kalte Schlagsahne

Zutaten Meringue

- 3 Eiweiß
- 115 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Zitronensaft

So geht's:

1 Zubereitung Vanille-Biskuit:

Den Backofen auf 175°C vorheizen und zwei runde Backformen mit dem Durchmesser von 20 cm mit Backpapier auskleiden. Anschließend die Eier sauber trennen und Eiweiß mit Salz bei mittlerer Stufe in einer (sauberen und fettfreien!) Rührschüssel mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Währenddessen Zucker und Vanillezucker nach und nach und unter ständigem Rühren hinzugeben und danach das Eigelb und Vanilleextrakt vorsichtig unter die Eiweiß-Zucker-Masse heben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, nach und nach auf die Teigmasse sieben und vorsichtig unterheben. Dabei den Teig nicht übermäßig lange bearbeiten. Den fertigen Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Springformen streichen und 30-35 Minuten im Ofen backen.

2 Zubereitung Vanille-Sahne-Creme:

150 ml Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen und zur Milch geben. Vanillemilch kurz aufkochen lassen. In einer separaten Schüssel 50 ml Milch, Zucker, Salz, Stärke und Eigelb mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend die heiße Vanillemilch nach und nach zur Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Dabei immeriterrühren, damit das Eigelb nicht gerinnt! Nun alles zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Sobald der Vanillepudding eindickt, den Topf vom Herd ziehen, die Vanilleschote entfernen und die heiße Puddingmasse direkt mit Frischhaltefolie abdecken. Den Pudding bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sobald die Masse fest ist, mit einem Handrührgerät 1 Minute lang aufschlagen. Die kalte Schlagsahne mit San-apart in einer separaten Schüssel steif schlagen und anschließend den Vanillepudding unterheben.

3 Zubereitung Meringue:

Eiweiß, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad unter ständigem Rühren auf etwa 60°C bringen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Eiweiß-Zucker-Masse in der Küchenmaschine steif und glänzend aufschlagen bis sie Raumtemperatur erreicht hat. Zum Schluss Vanilleextrakt und Zitronensaft einrühren.

4 Fertigstellung:

Die ausgekühlten Vanille-Biskuitböden jeweils einmal in der Mitte durchschneiden, sodass man insgesamt 4 Bodenschichten erhält. Nun die erste Bodenschicht in einen Tortenring mit entsprechendem Durchmesser legen. Ein Drittel der Vanillesahne gleichmäßig darauf verteilen und den 2. Boden auflegen. Nun wird die Schichtung noch zweimal wiederholt. Die Torte anschließend etwa 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen. Nach angegebener Kühlzeit die Torte aus dem Tortenring lösen. Die Meringue-Masse mit einer Winkelpalette auf der Torte verstreichen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Guten Appetit,
eure Evelin



Rezepte online nachlesen!

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

[globus.de/suessebackideen](https://www.globus.de/suessebackideen)