

Stracciatella-Torte mit Salzkaramellcreme

Zubereitungszeit: 45 Minuten + 15 Minuten Backzeit + 2 Std. Abkühlzeit
Niveau: mittel

Zutaten für 1 Torte (12 Stücke):

200 g Vollkorn-Weizenmehl oder Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
70 g Weihenstephan Butter und etwas Weihenstephan Butter für die Form
1 Ei (M)

Für die Füllung:

150 g Zucker
100 g Weihenstephan Butter
100 g Weihenstephan Schlagrahm
Salzflocken oder Fleurs de Sel
500 g Weihenstephan Quark Stracciatella
1 Btl. Fix-Gelatinepulver für 250 g Creme (die Menge entspricht 3 Blatt Gelatine)
1 Riegel dunkle Schokolade (ca. 20 g)

Außerdem:

1 Spring- oder Quicheform aus Metall mit herausnehmbarem Boden à 24–26 cm Ø,
Backpapier, ca. 200 g Trockenbohnen oder andere Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver und Zucker mischen, mit 70 g Butter und dem Ei verkrümeln. Zu einem Mürbeteig kneten, zudecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 210° C vorheizen (Umluft: 190° C). Die Form buttern. Mürbeteig rund ausrollen, die Form damit auslegen, dabei mit den Fingern einen 2 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und die Bohnen auf das Papier geben. Teigboden auf der mittleren Schiene im Ofen in ca. 15 Min. goldbraun backen, anschließend das Backpapier mit den Bohnen herausnehmen und den Mürbeteigboden abkühlen lassen.

3. Zucker mit 3 EL Wasser in einen kleinen, schweren Topf geben. Kochen, bis der Zucker dunkelgolden karamellisiert, dabei nicht rühren. Den Karamell vom Herd nehmen und Butter und Sahne zugeben. Vorsicht, das blubbert sehr stark und kann spritzen! Topf zurück auf den Herd stellen und Karamell etwa 3 Min. cremig einkochen, sodass die Masse an ein geschmolzenes Sahne-Karamellbonbon erinnert (die Masse ist dann 108° C heiß). Wieder vom Herd nehmen, eine kleine Prise Salzflocken oder Fleur de Sel unterrühren und kurz abkühlen lassen.

4. Karamellcreme auf dem Mürbeteigboden verteilen, im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen. Mit einer Gabel Vertiefungen in die Karamellcreme stechen. Weihenstephan Quark Stracciatella mit Gelatine verrühren und auf der Karamellcreme verteilen. Mindestens 2 Std. kalt stellen. Zum Servieren die Schokolade über den Kuchen reiben, dann den Kuchen in Stücke schneiden.

Tipps für den besten Karamell

Beim Karamellisieren höchstens mal den Topf sanft schwenken und den Topfrand innen immer wieder mit einem nassen Backpinsel säubern. So verhindert man am besten, dass sich im geschmolzenen Zucker neue Kristalle bilden. Wer ein Zucker- oder Grillthermometer hat, kann die Karamell-Temperatur auch messen, es sollten 156° C sein.