



Wickeltorte mit Brombeeren

Zutaten für ca. 16 Stücke:

3 Eier (Größe M)
200 g + 1 EL Zucker
50 g Speisestärke
75 g Mehl
1 TL Backpulver
ca. 75 g Mandelblättchen
4 Blatt Gelatine
100 g Brombeeren
600 g Schmand
1 Päckchen Vanillin-Zucker
100 g Brombeer-Konfitüre
500 g Weihenstephan Konditorsahne mit Mascarpone
Backpapier

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Stärke, Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (34 x 40 cm) verstreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 8 bis 10 Minuten backen. Biskuit aus dem Backofen nehmen, auf ein mit 1 EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, mit dem Backblech beschweren und auskühlen lassen. Mandeln auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 5 Minuten goldbraun rösten.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Brombeeren pürieren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen. 3 EL Brombeerpüree einrühren, dann in das übrige Püree rühren. Schmand, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Brombeerpüree verrühren. Creme ca. **20 Minuten kalt stellen**, bis sie anfängt zu gelieren.

3. Backpapier vom Biskuit ziehen. Konfitüre glatt rühren und auf dem Biskuit verstreichen. 200 g Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Creme gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen. **Falls die Creme noch zu weich ist, Biskuit nochmal 10–15 Minuten kühl stellen.** **Biskuit** in 4 gleich breite Längsstreifen schneiden. Einen Streifen vorsichtig zu einer Schnecke einrollen und mit einer Schnittfläche nach unten auf eine Tortenplatte setzen. Übrige Streifen weiter spiralartig darum wickeln. Um die Torten einen Tortenring legen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

4. 300 g Sahne steif schlagen. Torte mit ca. 2/3 der Sahne rundherum einstreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Tortenoberfläche mit Sahnerosen verzieren. Tortenrand mit Mandelblättchen verzieren. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Wartezeit ca. 4 Stunden. Pro Stück ca. 1420 kJ, 340 kcal. E 5 g, F 24 g, KH 27 g
Niveau: anspruchsvoll

Fotovermerk: „Weihenstephan“ by Food & Foto, Hamburg