Nah&Frisch



Gerlinde Wotruba | User

Schneewittchentorte

Griaß di Rezepte | Geburtstag | Sommer | Topfenrezepte | Torten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen. Einen Abtrieb aus Butter, Staubzucker, Dotter und Salz schaumig aufschlagen. Mohn, Nüsse und Zimt vermischen und mit dem Eischnee unter die Dottermasse heben. Den Boden der Tortenform mit Backpapier belegen und im Tortenring befestigen, den Teig einfüllen. Glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

Den Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Für die Fülle den Topfen mit Staubzucker und Vanillezucker glatt rühren, das Obers aufschlagen und unterheben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, den Rum etwas erwärmen und ausgedrückte Gelatine darin auflösen, 2 EL von der Topfenmasse in die Gelatine geben, glatt rühren und jetzt die Gelatinemasse zur Topfenfülle geben und unterheben. Die Gelatine wird so abgekühlt und kann gleich mäßig in die Masse gerührt werden, ohne zuvor zu stocken.

Den Mohnkuchen wieder in die Tortenform geben, die Topfenmasse darauf verteilen und kühl gestellt fest werden lassen. Die Himbeeren mit Staubzucker aufkochen und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, zu der etwas überkühlten Himbeersauce geben und auflösen, mit Rum abschmecken und abkühlen lassen. Auf die feste Topfenmasse verteilen und erstarren lassen. Für einen Blechkuchen die doppelte Menge verwenden.

Im Märchen hat Schneewittchen Haare so schwarz wie Ebenholz, eine Haut so weiß wie Schnee und Lippen so rot wie Blut – daher der Name der Torte.

Zutaten

ZUTATEN FÜR
1 TORTE
4 Eier (getrennt)
100 g Butter
50 g Staubzucker
1 Prise Salz
Zimt
1 Pkg. Vanillezucker
150 g Mohn (gemahlen)
70 g Walnüsse (gerieben)
FÜR DIE TOPFENFÜLLE:
250 g Topfen
100 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
250 ml Schlagobers
6 Blatt Gelatine
etwas Rum
FÜR DEN HIMBEERSPIEGEL:
250 g Himbeeren
70 g Staubzucker
3 Blatt Gelatine
etwas Rum