

Schmankerl Torte

Dessert

Süße Gerichte

Zubereitung

Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen. Das Mehl dazugeben und so lange rösten, bis sich der Teig vom Kochgeschirr löst. Den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Schneebeisen) die Eier auf höchster Stufe einzeln einrühren: nach jedem Ei glatt rühren. 1/3 des Teiges auf ein befettetes Backblech rund (24 cm DM) aufstreichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 200 °C ca. 12 Min. backen. Diesen Vorgang noch 2-mal wiederholen.

Für die Creme die Marmelade in eine Rührschüssel geben. Die Gelatine nach Packungsvorschrift vorbereiten, mit Maraschino erwärmen und gut einrühren. Erdbeer- und Bananenstücke dazugeben und unterrühren. Schlagobers aufschlagen und unterheben. Zwei Tortenplatten mit Creme zusammensetzen und mit Creme abschließen. Die dritte Tortenplatte zerbrechen und als Oberfläche aufsetzen. Die Torte mit Staubzucker bestreuen und mit Marmelade verzieren.



Zutaten

1/8 l Wasser

25 g Butter

Prise Salz

75 g glattes Mehl

2 Stk. Eier

Creme

100 g Ribiselmarmelade
passiert

6 Blätter Dr. Oetker
Blattgelatine

2 EL Maraschino (Kirschlikör)

6 Stk. Erdbeeren geschnitten

1 Stk. Banane geschnitten

1/2 l Schlagobers

Zum Verzieren

Staubzucker

Ribiselmarmelade