Karamelltorte mit Grapefruit

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (14 Stücke)

» 325g Mehl
» 260g Zucker
» 180g Butter/Margarine
» 1 Eigelb
» 1/2 TL Salz
» 4 Ei(er)
» 6 Blatt Gelatine
» 650ml Milch
» 2 Pk. Pudding-Pulver (Karamell)
» 450ml Schlagsahne
» 1 Grapefruit(s)
» 4 EL Schokoladensplitter

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. 125g Mehl, 40g Zucker, 60g Butter und 1 Eigelb zu einem Teig verkneten, ausrollen, auf einen Springformboden (Durchmesser 26cm) legen und 30min in den Kühlschrank stellen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. 300ml Wasser mit Salz, Rest Butter aufkochen, vom Herd nehmen. Rest Mehl auf einmal dazugeben, unterrühren. Unter Rühren erhitzen, bis sich am Boden ein weißer Belag bildet. Teig in eine Schüssel geben, Eier einzeln unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel füllen, 12 kleine Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Übrigen Teig spiralförmig auf den Mürbeteig spritzen. Ca. 35min backen. Dann die Brandteigtupfen ca. 20min backen.

3. Die Gelatine einweichen. Aus Milch, Puddingpulver und 100g Zucker nach der Packungsanleitung Pudding kochen, Gelatine darin auflösen, kalt rühren. 300ml Sahne steif schlagen, unterheben.

4. Tortenboden mit einem Ring umstellen, Creme einfüllen, 3 Stunden kühlen. 120g Zucker mit 3EL Wasser aufkochen, karamellisieren, Brandteigkugeln hineintauchen. Torte mit Kugeln, Sahne, Grapefruitfilets und Schokosplittern garnieren.

Nährwerte: 400kcal/E7g/F25g/KH36g pro Stück

angelegt am: 23.07.2004 Rezept-Nr: 1181

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke