

Baumkuchentorte mit Grapefruits

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (16 Stücke)

- » 250g Butter/Margarine
- » 300g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 3 Ei(er)
- » 100g Mehl
- » 50g Stärke
- » 50g gem. Mandeln
- » 1 Eiweiß
- » 500g Mascarpone
- » 100ml Milch
- » 2 EL Zitronensaft
- » 4 Blatt Gelatine
- » 400ml Schlagsahne
- » 2 TL Zimt
- » 3 rosa Grapefruit(s)
- » 2 EL Mandelblättchen
- » 2 EL geh. Pistazienkerne

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Ofengrill vorheizen. Butter, 200g Zucker, Vanillinzucker, Eier, Mehl, Stärke und Mandeln nacheinander verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2. Teig dünn in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) streichen. Unterm Grill goldbraun backen. Eine weitere Schicht Teig darauf geben, backen. Vorgang wiederholen. Boden aus der Form lösen, auskühlen lassen. Aus dem restlichen Teig einen zweiten Boden mit drei Schichten backen, auskühlen.

3. Mascarpone, Milch, 100g Zucker, Saft verrühren. Aufgelöste Gelatine unterziehen. Sahne steif schlagen. Hälfte mit Zimt aromatisieren. Sobald die Creme geliert, die Zimtsahne unterheben.

4. Tortenring um einen Baumkuchenboden legen, Creme einfüllen. Zweiten Boden auflegen, übrige Sahne darauf glatt streichen. Etwa 3 Stunden kühlen. Ring lösen. Die Torte mit den Grapefruits belegen und mit Mandeln und Pistazien garnieren.

Nährwerte: 470kcal/E7g/F36g/KH31g pro Stück

angelegt am: 06.11.2003

Rezept-Nr: 688

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