

Benjamin-Blümchen-Torte selber machen



Für den Biskuitboden:

Schritt 1

Zunächst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand nicht einfetten! Die Eier sauber trennen. Anschließend das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Gegen Ende Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Nun die Eigelbe mit dem Wasser schaumig schlagen und die Hälfte des Eischnees unterheben.

Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver dazusieben und unterrühren.

Den restlichen Eischnee unterheben.

Den Teig in die Springform füllen und den Biskuitboden auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Anschließend den vollständig abgekühlten Boden mit einem Messer vom Springformrand lösen und einmal waagerecht in zwei gleich große Böden teilen.

Für die Schokocreme:

Nun die Schokolade klein hacken und über dem Wasserbad schmelzen.

Anschließend Quark, Sahne, Zucker und Sahnesteif in einer Schüssel steif schlagen und die Schokolade unterrühren.

Einen Tortenring um den unteren Boden stellen und die Schokocreme auf den Boden streichen.

Den oberen Boden darauflegen und in den Kühlschrank stellen.

Für die Erdbeercreme:

Anschließend Erdbeeren putzen und mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Erdbeer-Zucker-Masse in eine Schüssel geben und fein pürieren.

Gelatineblätter ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Danach die Gelatine vorsichtig ausdrücken und unter Rühren in der warmen Erdbeermasse auflösen. Erdbeermasse abkühlen lassen.

Nun Mascarpone, Frischkäse, Quark und Puderzucker verrühren und 4-5 Esslöffel der Mascarponecreme unter die Erdbeermasse rühren.

Anschließend Erdbeermasse zur restlichen Creme geben und gut verrühren.

Erdbeercreme in den Kühlschrank stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

Die Hälfte der Erdbeercreme auf die Torte streichen und den Tortenring mit einem Messer von der Torte lösen. Den Tortenrand mit der restlichen Creme bestreichen.

Die Benjamin-Blümchen-Torte ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zum Schluss die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und die Benjamin-Blümchen-Torte mit Sahnetuffs und Zuckerconfetti verzieren.

Für den Biskuitboden:

3 Eier

Prise Salz

110 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Wasser

110 g Mehl

40 g Speisestärke

1 TL Backpulver

Für die Schokocreme:

70 g Zartbitterschokolade

70 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

150 g Sahne

20 g Zucker

1 Päckchen Sahnesteif

Für die Erdbeercreme:

100 g Erdbeeren

50 g Zucker

3 Blatt rote Gelatine

250 g Mascarpone

150 g Frischkäse

130 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

2 EL Puderzucker

Für die Deko:

200 g Sahne

Zuckerconfetti