

DAS REZEPT

Lust auf ein neues süßes Rezept?



Frauke Roschkowski ist leitende Diätassistentin an der Augusta-Kranken-Anstalt in Bochum und am Evangelischen Krankenhaus in Hattingen. Sie gibt den Lesern regelmäßig Koch- und Back-Tipps.

Selbst gemachte Konfitüren sind an Geschmack kaum zu übertreffen. Sie sind auch als kleines Mitbringsel beliebt. Wer Konfitüren macht, kann selbst bestimmen, was in den Brot- und Brötchen-Aufstrich hineinkommt. Und die eigene Konfitüre kann auch eine leckere Zutat für einen selbst gebackenen Kuchen sein.

Fruchtige Torte

Zutaten:

175 g Butter, 250 g Zucker, eine Prise Salz, 3 Eigelb, 175 g Mehl, 1 Päckchen Packpulver, 3 Esslöffel Milch, 50 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Mandelblättchen, 600 ml Schlag-Sahne, zwei Mal Sahnesteif, 250 g Schwarze Johannisbeerkonfitüre, 50 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Butter, Salz, 150 g Zucker, und das Eigelb schaumig rühren. Mehl, Backpulver und die Milch dazugeben und verrühren. Den Teig in eine gefettete Springform geben und glatt streichen. Das Eiweiß steif schlagen. Den restlichen Zucker und die gemahlene Nüsse unter das steif geschlagene Eiweiß heben (Baisermasse) und auf den Teig in der Springform streichen. Bevor Sie den Kuchen in den vorgeheizten Ofen stellen, 50 g Mandelblättchen auf die Baisermasse streuen. Rund 20 Minuten auf 180 Grad backen. Dann auf 120 Grad reduzieren und weitere 15 Minuten backen.

Der Boden des Kuchens kann gut einen Tag vor dem Verzehr gebacken werden. Er sollte vor dem Weiterverarbeiten aber gut ausgekühlt sein. Den kalten Boden waagrecht unterhalb der Baiserschicht teilen. 400 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Johannisbeerkonfitüre dazugeben und auf die untere Hälfte des Bodens geben. Den Baiserboden darauflegen.

Die restlichen 200 ml Sahne steif schlagen und den Rand des Kuchen damit bestreichen. Die restlichen Mandelblätter an den Tortenrand drücken. Die Kuvertüre erwärmen, den Baiserboden wellenmäßig dekorieren. Der Kuchen hat in 12 Stücke geschnitten pro Stück etwa 360 Kcal.