

Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 02.08.2024

Obsttorte mit Mousselinecreme

Für 6-8 Stücke

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

100 g Butter
50 g Puderzucker
etwas Salz
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Eigelb (Größe M)
165 g Weizenmehl (Type 405)

Für den Wiener Boden:

2 Eier (Größe M)
80 g Zucker
etwas Salz
20 g Butter
65 g Weizenmehl (Type 405)
15 g Weizenstärke

Für die Mousselinecreme:

200 g Milch
50 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote (ausgekratzt)
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
2 Eigelb (Größe M)
20 g Weizenstärke
100 g Butter

Für die Fertigstellung:

4-5 EL Himbeer- oder Erdbeerkonfitüre
(alternativ Konfitüre nach Wahl)
Frisches Obst:
50 g Himbeeren
50 g Heidelbeeren
50 g Brombeeren
1 Kiwi
1 frische, reife Ananas
1 reifer Pfirsich
1 Pck. klarer Tortenguss (für 250 ml Flüssigkeit)
250 ml Wasser
100 g geröstete Mandelblättchen (siehe Romans Tipp)

Außerdem:

Teigrolle
Tortenring (Ø 18 cm)
Backblech
Backpapier (für das Blech und den Tortenring)
Schlagkessel mit Standring
(digitales) Küchenthermometer
Palette

Zubereitung:

- 1. Für den Mürbeteig** Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder mit der Hand kurz verkneten.
- Eigelb unterarbeiten und das Mehl kurz unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, flachdrücken und in Frischhaltefolie wickeln.
- Mürbeteig mindestens 30 Minuten kaltstellen.
- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.



5. Teig rund 3 mm dünn ausrollen und auf das vorbereitete Blech legen. Teig mit einem Tortenring (Ø 18 cm) ausstechen, Teigreste entfernen. Mürbeteigboden mit einer Gabel igeln / mehrfach einstechen.
6. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 10 Minuten goldgelb backen. Mürbeteigboden auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.
- 7. Für den Wiener Boden** Eier, Zucker und 1 Prise Salz in einen Schlagkessel (oder einer Schüssel) über einem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers auf 45 Grad aufschlagen.
8. Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Masse weiterrühren, bis sie Zimmertemperatur angenommen hat.
- Romans Tipp:** Wenn Sie eine Küchenmaschine mit Heizfunktion haben, schlagen Sie die Masse auf 45 Grad auf und rühren sie danach in der Maschine kalt.
9. Inzwischen die Butter in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze zerlassen. Mehl und Stärke in einer Schüssel mischen und auf die Eimasse sieben.
10. Mehlmischung mit einem Silikonschaber vorsichtig unter die Eiermasse heben. Flüssige Butter kurz unterheben.
11. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring (Ø 18 cm) mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Wiener Masse in den Ring füllen. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 35 Minuten backen. Wiener Boden auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Romans Tipp:** Den Boden kann man auch am Vortag backen.
- Romans Tipp:** Die Mandelblättchen für die Fertigstellung können Sie auf einem Backblech verteilen und jetzt in der Resthitze im ausgeschalteten Backofen goldbraun rösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
- 12. Für die Mousselinecreme** Milch, Zucker, Vanillemark, Zitronenschale, Eigelb und Stärke in einen kleinen Topf geben und unter Rühren mit einem Schneebesen einmal aufkochen.
13. Topf von der Kochstelle nehmen, 50 g Butter einrühren und in einen Rührbecher geben. Masse 30 bis 60 Minuten kalt stellen bis sie wirklich kalt ist.
14. Die Masse mit den Quirlen des Handrührers ca. 5 Minuten aufschlagen. Restliche Butter (50 g) zugeben und noch einmal ca. 5 Minuten luftig aufschlagen.
15. Zur **Fertigstellung** Beeren verlesen. Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Die Ananas von Strunk und Stiel befreien, das Fruchtfleisch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pflirsche waschen, mit einem scharfen Messer am Kern entlang halbieren und die Hälften mit den Händen gegeneinander drehen. Die Pflirschhälften in Viertel und anschließend in Spalten schneiden oder in eine andere gewünschte Form.
16. Wiener Boden waagrecht halbieren.
17. Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, auf eine Kuchenplatte setzen und mit dem Tortenring umstellen. Eine Hälfte des Wiener Bodens auf den bestrichenen Mürbeteig legen.
18. Ein Drittel der Mousselinecreme auf dem Wiener Boden verteilen. Die andere Hälfte des Wiener Bodens daraufsetzen. Das zweite Drittel der Creme darauf verteilen und gleichmäßig mit den frischen Früchten nach Belieben belegen.
19. Tortenguss mit dem Wasser nach Packungsanweisung zubereiten. Früchte mit dem heißen Tortenguss abglänzen und 30 Minuten kaltstellen.
20. Mit einem Messer am Tortenring entlang fahren und den Ring entfernen.
21. Torte mit Hilfe einer Palette am Rand mit der restlichen Creme einstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Torte 1 Stunde kalt stellen.
22. Torte vor dem Verzehr etwa 10 Minuten außerhalb des Kühlschranks temperieren lassen, in 6-8 Stücke schneiden und servieren.