

Schoka-Knusper- Wickeltorte



Schoko-Knusper-Wickeltorte



Zutaten (für 12 Stücke):

Für die Teige:

- 170 g Zucker
- 70 g kalte Butter
- 170 g Weizenmehl Type 405
- 2 EL Kakaopulver
- 6 Eier
- Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Speisestärke

Für die Füllung:

- 150 g Himbeeren
- 50 ml Portwein (alternativ roter Traubensaft)
- 150 g Gelierzucker 1:1
- 350 g Quark
- 1/2 Orange (Saft)
- 250 ml Sahne
- 5 EL Zucker
- ca. 150 g weiße Schokolade



Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: ca. 90 Min.
Backzeit: ca. 2 x 10-15 Min.

Zubereitung:

Für den Mürbeteig 30 g Zucker, Butter, 100 g Mehl und 1 EL Kakao zügig zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Für den Biskuitteig Eier trennen, Eiweiße mit einer Prise Salz und 100 g Zucker steif schlagen, sodass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eigelbe mit restlichem Zucker und Vanillezucker dickschaumig aufschlagen. Restliches Mehl, restlichen Kakao und Speisestärke mischen, sieben und abwechselnd mit Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Biskuitteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 10-15 Minuten backen. Mürbeteig zwischen Folie zu einem Kreis (Ø 24 cm) ausrollen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 10-15 Minuten backen. Himbeeren verlesen und mit Portwein und Gelierzucker ein Gelee nach Packungsanweisung zubereiten. Quark in einem Tuch ausdrücken und mit Orangensaft verrühren. Sahne mit Zucker steif schlagen, unter den Orangen-Quark heben und 3/4 der Masse auf den Biskuitboden streichen. Mürbeteig mit der Hälfte Himbeer-Gelee bestreichen, restliches Gelee auf der Quark-Creme verteilen. Biskuit quer in 6 Streifen schneiden, Biskuitstreifen zu einer großen Schnecke aufrollen und auf den Mürbeteig setzen. Torte mit restlicher Creme einstreichen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Schokolade auf einem heißen Wasserbad auflösen, Wickeltorte mit weißer Schokolade und nach Wunsch mit weißen und dunklen Schokospänen garnieren und servieren.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter: www.backmomente.de

