

Torte hell-dunkel

Kuchen & Gebäck

Muttertag

Torten

Valentinstag

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ○

Eine Tortenform einfetten und mit Mehl austreuen. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eier trennen. Eidotter, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale gut schaumig rühren (die Masse wird sehr hell). Eiklar mit Feinkristallzucker und einer Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen und unter die Eidottermasse heben. Dann das Mehl darüber sieben und unterheben. 2/3 der Masse in die vorbereitete Tortenform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe). Biskuit aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Unter das restliche Drittel den versiebten Kakao und die Milch heben. Die ausgekühlte Backform säubern, einfetten und mit Mehl austreuen. Die Masse in die Tortenform füllen und ca. 10 Minuten backen (Stäbchenprobe). Für die Creme Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Topfen, Sauerrahm, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und in etwas Zitronensaft warm auflösen. Dann mit der Topfenmasse vermengen und das leicht geschlagene Obers unterziehen.

Hellen Tortenboden quer halbieren, einen Teil in einen mit Folie ausgekleideten

Tortenreifen legen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen, dann das dunkle Biskuit darauf legen (vorher abflachen) und leicht andrücken. Mit der verbleibenden Creme bestreichen und mit einem hellen Boden abschließen. Für mind. 6 Stunden kalt stellen.

Die Torte rundherum mit geschlagenem Schlagobers einstreichen und mit Erdbeerstücken garnieren.



ZUTATEN

7 Eier (M)

70 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

Abrieb einer Bio-Zitrone

80 g Feinkristallzucker

1 Prise Salz

170 g Fini's Feinstes Weizenmehl

glatt

2 EL Kakaopulver

4 EL Milch

Topfencreme:

6 Blatt Gelatine

250 g Topfen (20 %)

100 g Sauerrahm

100 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone

300 ml Schlagobers

Weiters:

Butter und Mehl für die Form

ca. 200 ml Schlagobers

ca. 250 g Erdbeeren