Biskuit-Kuppeltorte

Dieses Rezept versetzt alle in Erstaunen: Die Biskuit-Kuppeltorte ist ein optisches und kulinarisches Highlight gleichermaßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5,3 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

3 Stk.	Eier
300 g	Zucker
180 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
8 Blätter	Gelatine
400 g	Erdbeeren
1 Stange	Vanille
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
500 g	Mascarpone
500 g	Magertopfen
200 g	Erdbeermarmelade
120 g	Schlagobers
80 g	Butter
1 Stk.	Eigelb
200 g	Marillenmarmelade
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die Biskuit-Kuppeltorte den Backofen auf 225°C (Gas: 4) vorheizen. Einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Knapp ein Drittel des Zuckers mit den Eiern in eine Schüssel geben und

über dem Wasserbad schaumig schlagen.

2. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, weiter schlagen, so dass eine dicke, cremige Masse entsteht. Ein Drittel des Mehls mit der Speisestärke und abgeriebenen Zitronenschale vermischen und mit der Eimasse vermengen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Glatt streichen und im unteren Drittel des Backofens ca. 8 Minuten backen. Zwei Küchentücher befeuchten.

4. Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf eines der feuchten Tücher stürzen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und den Biskuit mit dem zweiten feuchten Tuch abdecken. Auf diese Weise abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und - je nach Größe - halbieren oder vierteln. Gelatine vorsichtig ausdrücken und in einem kleinen Topf leicht erwärmen.

6. Mit etwas Mascarpone mischen, bis sich die Gelatine auflöst. Vanillestange längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die restliche Mascarpone mit dem Topfen, Zitronensaft, dem Vanillemark und ca. 3/4 des übrigen Zuckers verrühren.

7. Unter weiterem Rühren die Gelatinemischung hineingeben und alles ca. 30 Minuten kalt stellen. Währenddessen die Erdbeerkonfitüre in einem kleinen Topf erwärmen und glatt rühren.

8. Den Biskuit auf der langen Seite halbieren und mit der Konfitüre bestreichen. Jedes Stück vorsichtig längs zu einer Roulade rollen und beide Rouladen für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

9. Herausnehmen und jede Rolle in gleichmäßige, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine 24 cm große Glasschüssel mit einem Fassungsvermögen von ca. 1,5 Litern rundherum mit den Biskuitscheiben auslegen.

10. Schlagobers steif schlagen und unter die Mascarpone-Topfen-Creme heben. Vorsichtig mit dem Erdbeeren vermengen und alles in die mit Biskuit ausgelegte Schüssel füllen. Etwa 3-4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

11. In der Zwischenzeit das restliche Mehl mit der Butter (oder Margarine), dem restlichen Zucker und dem Eigelb zu einem glatten Mürbeteig verrühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

12. Backofen auf 200°C (Gas: 3) vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf zu einem ca. 3 mm dicken Kreis mit einem Durchmesser von ca. 24 cm ausrollen.

13. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teigkreis darauf im Ofen ca. 10-12 Minuten

backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Mürbeteigkreis als Deckel auf die Schüssel setzen und leicht andrücken.

14. Die Kuppeltorte sehr vorsichtig stürzen und durch leichtes Hin- und Her-Schwenken aus der Form lösen. Die Marillenkonfitüre leicht erwärmen und die Torte rundherum damit einpinseln. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Bei der Biskuit-Kuppeltorte können statt der Erdbeeren auch andere Früchte wie z.B. Himbeeren oder Zwetschken verwendet werden. In diesem Fall auch die Erdbeerkonfitüre durch eine entsprechende Marmelade ersetzen.