Captain-America-Torte

Die sensationelle Captain-America-Torte ist mit einer Himbeercreme gefüllt, mit Buttercreme ummantelt und mit Rollfondant überzogen. Ein wunderbares Rezept, nicht nur für USA-Fans.

Verfasser: barbarabaecker

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,8 h



Foto: barbarabaecker

Zutaten

Nach Belieben	Rollfondant (als Hülle über dem Mantel und für die Dekoration)
Nach Belieben	Butter (für die Springform)

Für den Teig

2 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 ml	Eierlikör (Raumtemperatur)
100 ml	Sonnenblumenöl
150 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für die Himbeercreme

300 g	Himbeeren (frisch oder aufgetaut)
6 Blätter	Gelatine
75 g	Mascarpone
75 g	Topfen
60 g	Staubzucker
150 ml	Schlagobers

Für den Mantel

3 Stk.	Eiklar (von frischen Eiern)
150 g	Zucker
250 g	Butter (raumtemperiert und weich, in Stücke geschnitten)

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Captain-America-Torte sind ausreichend für eine Springform von 18 bis 20 Zentimetern. Die Butter für den Mantel muss bereits einige Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden. Den Teig kann man auch am Vortag zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Das Gleiche gilt für den Buttercreme-Mantel.

2. Zu Beginn den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Springform mit Butter einfetten und Mehl darüber stäuben oder mit Backpapier auskleiden. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und mischen. Die Eier mit Salz und Zucker in eine zweite Schüssel füllen und etwa 10 Minuten lang schaumig schlagen.

3. Den Eierlikör und das Sonnenblumenöl zum Teig gießen und auf niedriger Stufe kurz unterrühren. Das Mehlgemisch mit einem Kochlöffel vorsichtig unter den Teig heben, nicht mehr rühren.

4. Anschließend in die Springform streichen und rund 45 Minuten auf unterer Schiene backen lassen. Vor dem Herausnehmen Stäbchenprobe machen. Den Kuchen einige Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig den Rand lösen und den Kuchen auf ein Gitter setzen, komplett abkühlen lassen. Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, die Oberseite mit einem scharfen Messer begradigen. Dann zweimal quer durchschneiden, sodass man drei Böden erhält.

5. Für die Füllung die Gelatineblätter in einem Gefäß mit kaltem Wasser rund 10 Minuten lang einweichen lassen. Die Himbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Staubzucker einrühren (Menge je nach Geschmack). Das Himbeerpüree nun durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben. Die Kerne bleiben im Sieb zurück.

6. Den Topf langsam erhitzen, aber die Masse nicht kochen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und einzeln in den Topf legen, schmelzen lassen und unterrühren. Topf vom Herd nehmen und das Püree abkühlen lassen.

7. Unterdessen Topfen und Mascarpone vermengen. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig mit der Topfenmasse mischen. Die Topfenmasse löffelweise unter das noch abgekühlte (höchstens handwarme) Himbeerpüree rühren. Für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen, sodass sie außen leicht fest wird. Danach um den unteren Tortenboden einen Tortenring legen, die Hälfte der Füllung gleichmäßig aufstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und die restliche Füllung verteilen. Den Deckel aufsetzen. Die Torte mit Frischhaltefolie abdecken, mindestens 2 Stunden lang in den Kühlschrank stellen und fest

werden lassen.

8. Für den Buttercreme-Mantel ein Wasserbad in einer Pfanne oder einem Topf ansetzen. Das Eiklar und den Zucker in einen hitzefesten Schlagkessel geben. Die Masse mit dem Löffel über Dampf etwa 5 Minuten lang verrühren. Der Zucker muss sich dabei komplett auflösen.

9. Den Schlagkessel vom Herd nehmen, die Eiklar-Zucker-Mischung in eine normale Rührschüssel umfüllen. Mit dem Mixer rund 10 Minuten lang kaltrühren, bis die Masse glänzt und steif wird. Langsam die weichen Butterstücke unterrühren. Solange weiterrühren, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist. Die fertige Buttercreme bei Raumtemperatur aufbewahren, bis sie verwendet wird.

10. Die Torte nach der Ruhezeit aus dem Kühlschrank nehmen, den Tortenring entfernen. Die Torte mit der Buttercreme gleichmäßig überziehen. Dazu einen Spatel oder ein Tortenmesser verwenden. Anschließend wieder mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden lang kaltstellen. Danach mit Rollfondant überziehen und beliebig dekorieren.

Tipp

Die Kuchenböden vor dem Füllen nach Belieben mit Himbeerlikör tränken. Wenn die Captain-America-Torte für Kinder bestimmt ist, den Himbeerlikör weglassen und den Eierlikör durch Buttermilch oder Milch ersetzen.