Schildkröten-Torte

Mit dem Rezept der Schildkröten-Torte, braucht man nicht pokern. Diese Torte geht auf jeden Fall All-in!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,3 h

Koch/Backzeit: 8 min

Ruhezeit: 7,5 h

Gesamtzeit: 8,9 h



Zutaten

Für den Biskuit

3 Stk.	Eier (gr. L)
75 g	Staubzucker (gesiebt)
75 g	Mehl (gesiebt)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)
300 g	Zitronenmarmelade

Für die Creme

300 g	Naturjoghurt
150 g	Zucker
6 g	Zitronenschalen (Abrieb)
100 ml	Zitronensaft (2-3 Zitronen)
8 Blätter	Gelatine (weiß)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (gelb)
600 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

3 Stk.	Bananen (Für die Glieder)
200 g	Kuvertüre
100 g	Marzipan (für den Kopf)

Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (rot)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (schwarz)
1 Packung	Tortenguss (klar)
2 EL	Zucker
250 ml	Wasser (kalt)

Zubereitung

1. Für die Schildkröten-Torte ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und eine rundliche Schüssel (Fassungsvermögen ca. 3 Liter) mit Klarsichtfolie auslegen.

2. Für den Biskuit die Eier mit dem Staubzucker ca. 5 Minuten sehr schaumig schlagen. Die Ei-Masse mit etwas grüner Lebensmittelfarbe einfärben, dann das Mehl unterheben. Teig auf das Backblech streichen und ca. 8 Minuten backen.

3. Ein Geschirrtuch oder ähnliches befeuchten und auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Den heißen Biskuit auf das Tuch stürzen und vorsichtig das Backpapier abziehen. Den Boden mit der Marmelade bestreichen und eng, von der langen Seite her aufrollen. Anschließend die Rolle auskühlen lassen.

4. Die Rolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Schüssel damit rundum auslegen.

5. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronen waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Joghurt mit dem Zucker verrühren und nach Belieben gelbe Lebensmittelfarbe hinzufügen. Zitronenschale und Saft hinzugeben und unterrühren. Die Gelatine über einem Wasserbad auflösen.

6. Etwas von der Zitronencreme zu der Gelatine geben und gut verrühren. Die Gelatinecreme zurück zu der restlichen Zitronencreme geben und vermengen. Die Zitronencreme sollte jetzt im Kühlschrank ein paar Minuten anziehen. In der Zeit das Schlagobers steif schlagen. Das Schlagobers unter die Zitronencreme heben und die Masse anschließend in die Schüssel, auf die Biskuitrollen geben.

7. Die Klarsichtfolie eventuell nochmal vorsichtig am Rand glattziehen und die Schüssel danach mindestens 7 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

8. Für die Dekoration, das Wasser mit dem Zucker und dem Tortenguss in einem Topf vermischen und auf dem Herd, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Guss kurz aufkochen lassen und dann den Panzer (die Biskuitrollen) damit bestreichen, damit dieser schön glänzt.

9. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Bananen der Länge nach halbieren. Die Bananen mit der Schokolade überziehen und trocknen lassen. Danach vier Beine und ein kleines Schwänzchen für die Schildkröte zurechtschneiden. Aus Marzipan einen Kopf formen und mit Lebensmittelfarbe bemalen. Die Gliedmaßen anlegen und fertig ist die Schildkröte.

Tipp

Für die Beine der Schildkröten-Torte, die Bananen zum Überziehen auf Backpapier legen.