Wickeltorte mit Himbeeren-Lychee-Mousse

Die Wickeltorte mit Himbeer-Lychee-Mousse ist ein himmlisches Torten-Rezept. Mit ein wenig Geschick gelingt die dekorative und leckere Torte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 6,3 h

Gesamtzeit: 7,5 h



Zutaten

für den Biskuit

4 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillepaste
80 g	Mehl
50 ml	Lycheesaft
	Himbeermarmelade

für die Mousse

60 g	Lychees (frisch oder aus der Dose)
70 g	Himbeeren (TK)
60 g	Zucker
2 Blätter	Gelatine
300 ml	Schlagobers

für den Fruchtspiegel

150 ml	Cranberrysaft

3 g	Bio-Agartine

für die Dekoration

50 g	Weiße Schokolade

Zubereitung

1. Möchtest du eine himmlische **Wickeltorte mit Himbeeren-Lychee-Mousse** zubereiten? Dann heize zunächst den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus. Schlage Eier, Zucker, Salz und Vanillepaste für etwa 15 Minuten luftig und locker auf.

2. Siebe nun Mehl und Speisestärke auf die Teigmasse und hebe sie vorsichtig mit einem Schneebesen unter, ohne den Teig dabei zu lange zu bearbeiten. Streiche den fertigen Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Blech und backe ihn im Ofen für etwa 12 Minuten.

3. Löse den fertig gebackenen Biskuit noch heiß vom Blech, stürze ihn auf ein Holzbrett oder eine Silikonmatte und ziehe das Backpapier direkt ab.

4. Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein. Die TK-Himbeeren und Lychee pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Den Saft in einem Topf auffangen. Jetzt alles zusammen mit Zucker kurz aufkochen lassen und von der Herdplatte ziehen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Für zirka 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

5. Die feste Masse mit einem Mixstab glatt pürieren. Das Schlagobers steif schlagen und unter das Frucht-Püree heben.

6. Den ausgekühlten Biskuit-Boden in 4 cm breite Streifen schneiden und mit Marmelade bestreichen. Einen Streifen zu einer Rolle aufrollen in diese in der Mitte der Tortenplatte setzen. Die restlichen Steifen nacheinander herumlegen, sodass man eine Wickeltorte erhält. Ein Tortenring darum stellen und festziehen (Durchmesser 22 cm).

7. Jetzt den Boden mit Lychee-Saft tränken und die Mousse gleichmäßig auf die Torte verstreichen.

8. Für den Fruchtspiegel musst du lediglich Cranberrysaft und Agartine in einem Topf für 2 Minuten aufkochen lassen. Nimm den Topf anschließend vom Herd und lass die Masse für 10 Minuten herunterkühlen.Sobald die Masse die richtige Temperatur erreicht hat, kannst du sie auf die ausgekühlte Torte geben. Stelle die Torte nun für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank, damit der Fruchtspiegel fest werden kann.

9. Sobald die Torte gut durchgekühlt ist, kannst du mit der Dekoration beginnen. Entferne dazu den Tortenring und löse die Tortenrandfolie vom Rand. Sollte sich etwas Backhaut lösen, kannst du den Rest vorsichtig mit einem Messer entfernen. Jetzt geht es an die Schokoladendekoration: Hacke die Schokolade fein und temperiere sie über ein Wasserbad.

Die Schokolade in Streifen über die Torte ziehen. Nach Belieben noch mit Macarons, Schokoherzen sowie Früchten nach Belieben dekorieren.

Tipp

Gönne dir und deinen Liebsten ein wahres Geschmackserlebnis mit dieser verführerischen Wickeltorte, die das Beste aus Himbeeren und Lychees vereint!