

Torta Sabbiosa mit Crema di Mascarpone und gemischten Beeren

Rezept (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 35 bis 40 Minuten



Zutaten

Gemüse und Obst

200 g Blaubeeren

200 g Himbeeren

6 Physalis

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

175 g Butter (zimmerwarm)

3 Eier (kalt)

3 Eier (zimmerwarm)

250 g Mascarpone

Backwaren, Brot etc.

100 g Mehl (Typ 405)

75 g Kartoffelmehl

1 gestrichenen TL Backpulver

200 g feinsten Zucker

2 EL Puderzucker

Sonstiges

5 cl dunkler Rum (ca. 40%ig)

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Küchenmaschine, Rührschüssel, Schneebesen

Springform (Durchmesser 16 cm)

Holzstäbchen (z.B. langes Holzspießchen)

ggf. Büroklammern

kleines, feines Sieb

HINWEISE

Kleine Springform

Ich benutze für die Torta Sabbiosa in diesem Rezept eine kleine Springform von 16 cm Durchmesser, da die kleinen Kuchenstücke als Dessert feiner wirken. Wer keine kleine Springform hat, müsste die Zutaten im Rezept 2,5-fach nehmen.

Zutaten Zubereitung

1. Kuchen backen

- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 150 g Butter** und
(zimmerwarm)
- 150 g feinsten Zucker** in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen der Küchenmaschine schaumig schlagen.
Nach und nach
- 3 Eier** hinzugeben und weiter rühren.
(zimmerwarm)
- 75 g Mehl (Typ 405)** und
75 g Kartoffelmehl
- 1 gestrichenen TL Backpulver** in eine kleine Schüssel sieben.
Das Mehl nach und nach in die Rührschüssel geben und mit der anderen Masse verrühren. Noch
- 2 cl dunklen Rum** hinzugeben und verrühren.
(ca. 40%ig)
- etwas Butter**
etwas Mehl Eine Springform mit 16 cm Durchmesser mit einfetten, mit bestäuben und das überschüssige Mehl wieder abklopfen.
Den Teig in die bemehlte Springform füllen und auf einem Rost auf der mittleren Schiene des Backofens 35 bis 40 Minuten backen. Nach 35 Minuten die Holzstäbchenprobe machen. Wenn nichts mehr am Holzstäbchen haften bleibt, ist der Kuchen fertig. Wenn der Kuchen fertig ist, diesen aus dem Backofen nehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann die Springform öffnen und den Kuchen vom Blech der Springform auf ein Gitter schieben. Vollständig abkühlen lassen.
In der Zwischenzeit die Mascarpone-Creme und die Beeren vorbereiten.

2. Mascarpone-Creme zubereiten

- 3 Eier** trennen. Die 3 Eiweiße in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen der Küchenmaschine steif schlagen.
(kalt)
- 50 g Zucker** In eine passende Schüssel umfüllen und kalt stellen.
In derselben Rührschüssel die 3 Eigelbe mit schaumig schlagen.
Weiterrühren und
- 250 g Mascarpone** hinzugeben, bis eine glatte Masse entstanden ist.
Das steife Eiweiß vorsichtig unter die Mascarpone-Creme heben und zuletzt
- 3 cl dunklen Rum** unterziehen.
(ca. 40%ig)
- Sofort kalt stellen.

3. Früchte vorbereiten

- 200 g Himbeeren** und
200 g Blaubeeren waschen, abtropfen lassen und bis zum Anrichten beiseite stellen.
6 Physalis kurz in Wasser einweichen und dann vorsichtig die Blätter öffnen.
Die Frucht darin waschen.

Die Physalis so zum Trocknen auf ein Tuch legen, dass die Blätter geöffnet bleiben. Ich schlage sie sogar ganz nach hinten um und halte während des Trocknens die Spitzen mit einer Büroklammer zusammen.

4. Anrichten

2 EL Puderzucker

Den Kuchen mit durch ein feines Sieb bestäuben und anschließend achteln. Auf 6 kleinen Tellern einen Spiegel aus je 3 EL der Mascarpone-Creme anrichten. Je ein Kuchenstück so in die Creme setzen, dass nur die vordere Spitze darin eintaucht. Die Himbeeren und Blaubeeren in die Creme setzen und jeden Teller mit einer Physalis dekorieren.