

OMBRE TORTE MIT HEIDELBEEREN



ZUTATEN : für 2 Tortenringe 20cm-Durchmesser

für den Teig:

310 g WIENER ZUCKER Backzucker
7 Dotter
1 Pkg. Vanillezucker
150 ml Öl
150 ml Wasser
270 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
7 Eiklar
30 ml Schlagobers (Sahne)

für die Topfen-Creme:

750 g Topfen (Quark)
500 g Mascarpone light (oder auch vollfett)
150 g WIENER ZUCKER Puderzucker
100 g Vanillejoghurt
ca. 50 g Heidelbeeren (tiefgekühlt)

zum Bestreichen der einzelnen Böden:

200 g Marillenmarmelade
(Alternativ: Heidelbeer-Marmelade)
8 EL Rum
8 EL Wasser

für die Deko:

Heidelbeeren, Brombeeren, Minzeblätter,
essbare Blüten (z.B. Stiefmütterchen,
Wiesenschaumkraut, Borretsch), Baiser



ZUBEREITUNG :

Zubereitung Böden:

1. Eier trennen und Eiklar steif schlagen. Kühl stellen. Eier, Wiener Zucker Backzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, langsam Öl dazugeben und immeriterrühren. Wasser kurz uniterrühren.
2. Nun Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel vermischen und in den Teig geben. Den Schlagobers noch zum Teig geben und nur noch kurz, aber gründlich uniterrühren. Den Eischnee unterheben.
3. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft vorheizen). Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die 2 Tortenringe mit je 20 cm Durchmesser daraufgeben. Die Seitenränder befetten und bemehlen. Den Teig je zur Hälfte in die Tortenringe füllen und ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe). Ca. 15 Minuten in der Form auskühlen lassen.

Zubereitung Creme:

1. Mascarpone, Topfen und Vanillejoghurt in einer großen Rührschüssel cremig aufschlagen. Nun Wiener Puderzucker dazugeben und gründlich uniterrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Auf einem Topf die gefrorenen Heidelbeeren aufwärmen.
3. Die Creme vierteln und in vier Schüsseln füllen. In die erste Schüssel kommen 2 EL Heidelbeeren aus dem Topf - gut verrühren, in die nächste Schüssel 1 EL Heidelbeeren und in die dritte Schüssel nur mehr ein klein wenig Heidelbeeren, alles ebenfalls verrühren. Der vierte Teil bleibt weiß. Die vier Teile der Creme sollten nun merkbar unterschiedliche Farbnuancen haben.

Zubereitung der Rum-Marmelade: Marillenmarmelade mit Wasser und Rum kurz aufkochen.

weitere Zubereitung:

1. Die ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen (ev. mit einem Messer entlang des Tortenrings schneiden, sollte sich der Teig nicht schön lösen). Jeweils horizontal in der Mitte durchschneiden.
2. Die erste Hälfte auf eine Tortenplatte (oder einen Teller/Platte) stellen und etwas Marmelade-Rum Gemisch darauf verteilen. Darauf wird nun in etwa 2/3 der dunkelsten Heidelbeer-Creme verteilt.
3. Nun kommt der zweite Boden darauf. Marmelade-Rum Gemisch darauf verteilen, 2/3 der mittleren Heidelbeer-Creme darauf verteilen und den nächsten Boden darauf setzen. Mit dem Rest genauso verfahren und dabei immer die nächst-hellere Creme verwenden. Den letzten Boden darauf setzen und 2/3 der weißen Creme darauf verteilen und schön glatt streichen. Sie soll schon ein schöner Abschluss sein, da hier die Deko kommt.
4. Für die Außenseite mit der dunkelsten Heidelbeer-Creme beginnen und ca. 3-4 cm am unteren Rand auftragen. Dies kann man entweder mit einem Spritzsack oder mit der Rückseite eines kleinen Löffels geschehen. Die komplette Creme dafür verwenden, dabei muss es noch nicht sauber aufgestrichen werden, das erfolgt dann zum Schluss. Als nächstes die mittel-lila Creme als Anschluss um die Torte streichen bzw. aufdressieren. Für den Abschluss die hellste Creme mit der weißen Creme verrühren und aufstreichen. Mit einer Teigkarte einmal um die Torte streichen und vorsichtig glätten. Hier bildet sich nun der Farbverlauf. Dabei darauf achten, dass sich die unterschiedlichen Farben nicht zu sehr vermischen.
5. Für die Dekoration mit Brombeeren, Heidelbeeren, Baiser, essbaren Blüten und Minzeblättern dekorieren. Kühl stellen.