

Hier und heute



Brombeer-Japonais-Torte

Marcel Seeger kombiniert Brombeeren mit Baiser zu einer sommerlichen Brombeer-Japonais-Torte. Besonders raffiniert: Der Konditormeister verrät, wie ein Japonais-Boden garantiert gelingt.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 20 cm Durchmesser

Zutaten für den Japonais-Boden

- 3 Eiweiß (Gr. M)
- 125 g Zucker
- 100 g Haselnüsse gemahlen
- 15 g Mehl Typ 550
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und auf zwei Stücken Backpapier, am besten mit Hilfe der Backform, jeweils einen Kreis von 20 cm Durchmesser mit einem Bleistift aufzeichnen.

Jedes vorbereitete Backpapier auf ein Backblech legen.

Eiweiß und Zucker mit der Prise Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen und dann gemahlene Haselnüsse und Mehl unterheben. Mit Hilfe eines Spritzbeutels die Masse spiralförmig auf die beiden aufgezeichneten Kreise gleichmäßig verteilen.

Die aufgespritzten Böden im vorgeheizten Backofen circa 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Böden direkt vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zutaten für den Biskuitboden

- 2 Eier (Gr. M)
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 20 g Mehl Typ 550
- 20 g Speisestärke
- 50 g Haselnüsse gemahlen

Zubereitung

Den Tortenring mit Backpapier einschlagen (oder die Backform mit Backpapier belegen) und auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Eiweiß und Zucker mit der Prise Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Die Eigelbe vorsichtig unterheben. Speisestärke, Haselnüsse und Mehl vermischen und alles zu einem glatten Biskuitteig verbinden.

Hier und heute



Die Biskuitmasse in die vorbereitete Backform füllen, glattstreichen und dann circa 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Biskuitboden auskühlen lassen und aus der Backform lösen.

Zutaten für die Füllung

- 350 g Brombeeren
- 500 g Sahne aufgeschlagen
- 2 Päckchen Sahnesteif, alternativ 2 Blatt Gelatine
- 30 g Puderzucker
- 30 g Brombeerkonfitüre, gekauft

Zubereitung

Die frischen Früchte putzen, abwaschen und auf einem Stück Küchenkrepp trocknen lassen. Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. (Alternativ die Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen und diese in feinem Strahl unter die aufgeschlagene Sahne rühren.) Puderzucker unter die Sahne rühren und dann die frischen Brombeeren behutsam unterheben.

Fertigstellung

Tortenring oder Backform säubern und den ersten der beiden Baiserböden einlegen.

Die Hälfte der Füllung auf den Baiserboden geben und glattstreichen. Den Biskuitboden mit der Brombeerkonfitüre bestreichen, auf die Füllung legen und leicht andrücken. Die restliche Füllung auf den Biskuitboden geben, glattstreichen und zum Abschluss den zweiten Baiserboden einlegen.

Die fertige Torte für eine Stunde in den Kühlschrank geben, damit die Füllung die nötige Bindung bekommt. Nach der Kühlphase die Torte aus dem Tortenring lösen, die Oberfläche dünn mit etwas Puderzucker besieben und anschließend mit einigen frischen Brombeeren dekorieren.