

Mumpelmaus-Torte

von Antje Vogel und Dorothee Kerstiens aus Münster

Zutaten für den Rührteig:

125 g Butter

80 g Zucker

4 Eigelb (Größe L)

80 g Mehl

9 g Backpulver

10 g dunkles Kakaopulver ohne Zuckerzusatz

3 EL Wasser

je 1 Messerspitze Zimt, Kardamon und Vanillezucker

1 Prise Salz

50 g Macadamia Nüsse, fein geschnitten (alternativ Cashewnüsse verwenden)

40 g dunkle Kuvertüre, fein geschnitten

Zutaten für die Baisermasse:

3 Eiweiß (Größe L)

100 g Zucker

1 Prise Salz

40 g Mandelblättchen

Zutaten für die Füllung:

350 g gemischte Beerenfrüchte nach Saison

280 g Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

100 g Frischkäse, natur

2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Rührteig und Baiser werden zusammen abgebacken! Wir brauchen zwei Rührteig-Baiserböden, die nacheinander abgebacken werden. Wer zwei Springformen hat, kann das natürlich auch in einem Backgang machen.

Butter und Zucker aufschlagen, Eigelb nach und nach unterrühren. Zimt, Kardamon, Vanillezucker und Salz zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, mit dem Wasser zügig unterrühren und zuletzt die fein geschnittenen Macadamia Nüsse und die Kuvertüre unterheben.

Die Hälfte des Rührteigs dünn auf dem Boden der Springform ausstreichen, dabei am Rand rundherum etwa zwei Millimeter frei lassen. Die andere Hälfte des Rührteigs beiseite stellen oder direkt in die zweite vorbereitete Springform füllen. Für die Baisermasse Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Hälfte der Eiweißmasse auf den vorbereiteten Rührteig aufstreichen. Die Hälfte der Mandelblättchen in der Hand leicht zerbröseln und über die Baisermasse streuen.

Die Böden im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten backen. Die Mandelblättchen sollten leicht gebräunt sein.

Die Böden nach dem Backen vom Springformrand lösen. Mit Hilfe eines scharfen Messers oder stabilen Tortendeckels aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Die Beeren waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Sahne mit einer Prise Salz, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, dann Frischkäse unterrühren.

Einen Boden mit dem Baiser nach oben auf eine Tortenplatte legen, mit einer dünnen Schicht Frischkäsesahne bestreichen, die Beeren kunterbunt auflegen, den Rest der

Creme darüberstreichen. Den zweiten Boden mit der glatten Rührteigseite nach oben darüber klappen.

Die Torte mit Puderzucker bestäuben, dazu gerne die angehängte Mumpelmausform ausschneiden und als Schablone auf den dunklen Boden legen. Oder Sie dekorieren die Torte ganz nach Ihrem Geschmack.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

