

Rote Samttorte im Frühlingskleid

von Christina Reiplinger und Veronika Schiffels aus Münster-Hiltrup

Vor drei Jahren hängte die 53-jährige Christina Reiplinger ihren Bürojob an den Nagel, jetzt arbeitet sie nur noch „mit Zucker“: Die gebürtige Brasilianerin gibt Kurse im Tortenbacken und –dekoriere, zuhause in ihrer eigenen Küche. Heute zeigt sie ihrer Freundin Veronika Schiffels, wie man schnell eine effektvolle Frühlingstorte zaubert.

Zutaten

2 Eier, Größe M
100 g Butter, zimmerwarm
200 g Weizenmehl
1 TL Vanillezucker
½ TL Backpulver
½ TL Salz
20 g Kakaopulver
240 g Zucker
200 g Buttermilch
½ TL rote Lebensmittelfarbe (als Gel)
1 TL hellen Essig
1 TL Natron
600 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
1 TL Vanillezucker
145 g Puderzucker
360 ml Sahne, mind. 30% Fettgehalt

Zubereitung

Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Backform (20 cm Durchmesser, ca. 7 cm hoch) mit Backpapier auslegen. Zucker, Butter und Eier mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig rühren. TIPP: Je fluffiger und heller die Masse wird, desto leichter ist auch das Endergebnis. Also ruhig 3-5 Minuten rühren, bis die Masse hellgelb, fast weiß ist. Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Salz, Kakao, Buttermilch und Lebensmittelfarbe hinzugeben und weitere 5 bis 7 Minuten schlagen. Alternativ zu Lebensmittelfarbe kann auch 30 g Rote-Beete-Pulver verwendet werden. In einem Glas Essig und Natron verrühren und schnell zur roten Masse geben. Kurz verrühren und gleich in die Backform füllen, dann 55

Minuten backen. Den Kuchen anschließend gut auskühlen lassen und dann z.B. mit ungewachster Zahnseide waagrecht in drei gleich dicke Böden teilen.

Für die Füllung Frischkäse, Vanillezucker und Puderzucker ca. 10 Sekunden auf niedrigster Stufe cremig rühren. Flüssige Sahne dazugeben und auf niedrigster Stufe einrühren, dann ca. 1 Minute auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse fest geworden ist.

Beim Zusammensetzen der Torte werden die Böden auf den Kopf gestellt: Der Boden, der beim Backen der Deckel war, wandert beim Zusammensetzen der Torte nach unten, denn die anderen Böden sind ebenmäßiger und geben oben eine geradere Fläche. Vor dem Befüllen einen Tortenring um den (nun unteren) Boden legen. Die Füllung mithilfe eines Sahnespritzbeutels schneckenförmig auf den Boden aufbringen, so dass eine etwa 2 cm hohe Schicht entsteht. Den nächsten (mittleren) Boden vorsichtig draufsetzen und leicht festdrücken. Eine weitere Schicht Füllung mit dem Spritzbeutel auftragen und den ursprünglich unteren Boden als Deckel draufsetzen. Mit der restlichen Käse-Sahne-Creme die Torte oben und auch an den Seiten ganz dünn bestreichen. An den Seiten soll die Creme unebene Stellen kaschieren, aber Überschüsse werden mit einem Spachtel wieder rundherum abgenommen. So bleibt der Wechsel von Boden und Füllung gut sichtbar und der Charakter einer „nackten Torte“ erhalten, die eben nicht mit Fondant eingekleidet ist. Die „nackte Torte“ kann je nach Anlass eingekleidet werden: mit Früchten, mit kleinen dekorativen Elementen aus Fondant oder mit essbaren Blüten.

TIPP: Die „nackte Torte“ am Vortag backen und im Kühlschrank durchziehen lassen, dann schmeckt sie besser. Die Dekoration erst kurz vorm Servieren aufbringen, denn gerade frische Blüten leiden bei längerer „Wartezeit“.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.