

Picasso - Torte - Ziegenfrischkäsetorte mit Rosmarink ...

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 1 Keine Angabe

ROSMARINKROKANT

300	Gramm	Zucker
30	Gramm	Frische Rosmarinnadeln

BODEN

3		Eigelb
3		Eiweiss
100	Gramm	Zucker
60	Gramm	Krokant
30	Gramm	Feine Kuchenbrösel oder Zwiebackbrösel
60	Gramm	Mehl
2	Gramm	Backpulver
15	Gramm	Butter flüssig

ZIEGENKÄSE-CREMEFÜLLUNG

300	Gramm	Ziegenfrischkäse
80	Gramm	Schmand oder Creme Fraîche
60	Gramm	Akazienhonig
3		Gelöste Gelatine, evtl. mehr
400	Gramm	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Rosmarinkrokant: Zucker in einem Kochtopf hellbraun schmelzen. Dann den frischen Rosmarin dazugeben, aber vorsichtig; es entsteht sehr viel Wasserdampf (Verbruehungsgefahr!!!!) Den fertigen, noch fluessigen Krokant auf ein gefettetes Blech giessen und noch einmal mit dem Holzloeffel gut durchruehren; damit sich die Rosmarinnadeln gut im Zucker verteilen. Erkalten lassen. Krokant zerkleinern: Am besten in einer Muehle mahlen und in einem luftdichten Behaelter aufbewahren.

Boden: Die Eigelbe mit 1/3 des Zuckers aufschlagen. Die Eiweisse mit 2/3 des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Krokant, Mehl, Broesel, Backpulver vermischen. Eiweiss-Schnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, anschliessend die Krokantbroesel-/Mehlbackpulvermischung in die Masse einruehren.

Zum Schluss die fluessige Butter verruehren. In eine vorbereitete Springform (Durchmesser 20 cm) fuellen und in den vorgeheizten Ofen bei 190#200 ° ca. 35#40 Minuten backen. Nach dem Backen den Boden auf ein Kuchengitter stuerzen und erkalten lassen.

Ziegenkaese-Cremefuellung: Den erkalteten Boden aufschneiden. Dabei sollen zwei dickere und ein duennerer Boden entstehen. Den dickeren Boden zuerst in die Springform legen und mit folgender Masse bestreichen: Dazu Gelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Ziegenfrischkaese mit Schmand und Honig in eine Schuessel geben und mit etwas Milch glatt und saemig ruehren. Da der Ziegenfrischkaese nicht immer die gleiche Konsistenz hat, muss man mal mehr und mal weniger Milch zugeben. Gelatine etwas ausdruecken. Durch Erhitzen auflösen und unter die Kaesecreme ruehren, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. 1/3 der Masse in die Form fuellen, den zweiten Boden auflegen und andruecken. Restliche Masse

Picasso - Torte - Ziegenfrischkäsetorte mit Rosmarink ...

(Fortsetzung)

einfüllen und kuppelförmig aufstreichen. Die Torte für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen und steif werden lassen.

Dann die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig aus dem Ring schneiden. Den letzten Boden ganz fein broeseln und fest an den Rand der Torte drücken. Den Kuchen auf eine Platte setzen und erst kurz vor dem Servieren reichlich mit Rosmarinkrokant bestreuen.

TIP: Der Krokant muss noch knacken.

: O-Titel : Picasso - Torte - Ziegenfrischkäsetorte mit
Rosmarinkrokant