

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 04.06.2021

Frischkäsetorte mit Beerenmousse

Für 16 Stück

Zutaten:

Für den Biskuitboden:

100 g frische Beeren, gemischt (z. B. Himbeeren, Brombeeren und Blaubeeren)
50 g Butter
100 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Bio-Zitrone, der Abrieb davon
50 g Crème fraîche

Für die Beerenmousse:

350 g frische Beeren, gemischt (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren)
2 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker
1 EL Speisestärke
50 ml roter Saft (z.B. Trauben- oder Kirschsafte)
1 EL Zitronensaft
4 Blatt Gelatine (8g)
350 g Sahne
100 g Crème fraîche

Für die Frischkäsecreme:

1,5 Blatt Gelatine, weiß
150 g weiße Schokolade
150 g Sahne
200 g Doppelrahm-Frischkäse

Für die Garnitur:

einige Himbeeren
etwas Minze
einige Schokoladenornamente
Pistazien, gemahlen

Außerdem:

1 Springform (Ø 26 cm)
Backpapier für die Form

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Beeren waschen und trocken tupfen. Die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd zerlassen und abkühlen lassen.
2. Für den Biskuitboden Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Salz zur Mehlmischung geben und mischen. Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes dickschaumig aufschlagen.



3. Mehlmischung zur schaumigen Masse geben und mit Zitronenschale kurz unterheben. Crème fraîche unterrühren. Die flüssige Butter unter Rühren dazu geben und weiter rühren, bis ein glänzender Teig entsteht.
4. Die Biskuitmasse in die Form füllen und glattstreichen. Die Beeren auf der Biskuitmasse verteilen. Form in den heißen Backofen auf die mittlere Einschubleiste geben. Den Biskuit 15–20 Minuten backen.
5. Die Form aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Den Biskuitboden in der Form vollständig auskühlen lassen.
6. Für die Beerenmousse die Beeren waschen, gut abtropfen lassen. Etwa 200 g der Beeren in einem hohen Rührbecher pürieren.
7. Die Eigelbe mit Zucker, Speisestärke und Saft glatt verrühren. Das Beerenpüree mit Zitronensaft in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen.
8. Den Topf von der Kochstelle ziehen, die angerührte Eigelb-Mischung einrühren. Die Beerenmischung unter Rühren nochmals kurz aufkochen und abkühlen lassen.
9. Inzwischen für die Beerenmousse Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und mit der Crème fraîche glatt verrühren.
10. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist.
11. Gelatine unter das Beerenkompott rühren. Die Sahne-Crème-fraîche-Mischung unterheben. Die restlichen Beeren unterrühren.
12. Den Biskuitboden aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und Biskuit auf eine Tortenplatte setzen. Den Rand der Form säubern und wieder um den Boden stellen.
13. Die Beerenmousse auf dem Biskuitboden glatt verstreichen. Die Torte zugedeckt im Kühlschrank etwa 2 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.
14. Für die Frischkäsecreme Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade grob hacken. Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Die Schokolade zur Sahne geben und darin schmelzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die Schokoladensahne rühren.
15. Den Frischkäse glattrühren. Frischkäse zur Schokoladensahne geben und glatt verrühren.
16. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Die Frischkäsecreme auf die Beerenmousse geben und glatt verstreichen. Die Torte zugedeckt im Kühlschrank weitere 2 Stunden kalt stellen
17. Zum Servieren den Tortenring lösen und abheben. Nach Belieben die Torte bereits in 16 Stücke einteilen. Himbeeren vorsichtig waschen, gründlich trocken tupfen. Minze ebenfalls waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.
18. Die Tortenstücke mit jeweils einer Himbeere, Minzblättchen, Schokoornamenten und gemahlener Pistazien garnieren.

Unsere Tipps: Den Biskuitboden und die Frischkäsecreme können Sie bereits am Vortag vorbereiten.