

## Sonntagskuchen

**Claudia Hennicke-Pöschk**

**Freitag, den 07.06.2024**

**Johannisbeer-Krokant-Torte mit Karamellglasur**

**Für 16 Stücke**

### Zutaten:

#### Für die Krokantböden:

50 g Marzipanrohmasse  
 3 Eigelb (Größe M)  
 110 g Zucker  
 etwas Salz  
 1 TL Vanillezucker  
 1 TL Zitronenpaste (siehe Extrarezept)  
 40 g Butter  
 3 Eiweiß (Größe M)  
 45 g Weizenmehl (Type 405)  
 30 g Haselnusskrokant  
 30 g gemahlene Mandeln

#### Für die Füllung:

7 Blatt weiße Gelatine  
 500 g rote Johannisbeeren  
 500 g Schlagsahne  
 500 g Mascarpone  
 80 g Zucker  
 4 EL Zitronensaft

#### Für die Karamellglasur:

1 Blatt weiße Gelatine  
 120 g Sahne  
 45 g Honig  
 1 TL Vanillezucker  
 80 g Zucker  
 30 g Butter

#### Für die Garnitur:

150 g Schlagsahne  
 rote Johannisbeeren (für 16 Tortenstücke)  
 Frische Pfefferminze (nach Belieben)

#### Außerdem:

2 Backbleche  
 Backpapier für die Bleche  
 Tortenring (Ø 26 cm)  
 Spritzbeutel mit Sterntülle

#### Zubereitung

1. Auf Backpapier mit Bleistift 2 Kreise (je Ø 26 cm) aufzeichnen und umgedreht auf die Bleche legen. Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Krokantböden die Marzipanrohmasse und 1 Eigelb in eine Schüssel geben und mit der Hand unterarbeiten. Restliche 2 Eigelb ebenso unterarbeiten.
3. Marzipanrohmasse, 30 g Zucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker und Zitronenpaste mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren.
4. Butter in einem kleinen Topf geben, zerlassen und beiseitestellen.
5. Eiweiß und restlichen Zucker (80 g) mit den (sauberen!) Quirlen des Handrührers zu einem cremigen Schnee schlagen.



6. Flüssige Butter mit den Quirlen des Handrührers unter die Marzipanmasse rühren. Eischnee auf die Creme geben.
7. Mehl in eine Schüssel sieben, mit Krokant und Mandeln mischen, auf den Eischnee geben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
8. Teig mit einem Teigschaber oder einer Winkelpalette in die vorbereiteten Backpapier-Kreise streichen. Nacheinander im heißen Ofen auf den Blechen in der Ofenmitte 12-15 Minuten backen. Krokantböden auf den Blechen auf je einem Gitter abkühlen lassen.
9. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
10. Johannisbeeren abbrausen, abtropfen lassen und von den Stielen streifen.
11. Sahne steifschlagen und beiseitestellen.
12. Mascarpone, Zucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Teigschaber vorsichtig glattrühren.
13. Tropfnasse Gelatine in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auflösen. Erst einen kleinen Teil der Mascarponecreme mit der Gelatine verrühren, dann diese Mischung unter die restliche Mascarponecreme rühren.
14. Sahne in 2 Portionen mit einem Silikonschaber unterziehen.
15. Johannisbeeren unterrühren.
16. Einen Krokantboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring (Ø 26 cm) umstellen.
17. Mascarponecreme einfüllen und mit dem zweiten Krokantboden abdecken. Torte etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
18. Inzwischen für die Karamellglasur die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
19. Sahne, Honig und Vanillezucker in einen kleinen Topf geben und erhitzen.
20. Zucker in einen kleinen Topf geben, klar schmelzen und mit der erwärmten Sahne ablöschen.
21. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und im heißen Sahne-Zucker-Gemisch unter Rühren auflösen.
22. Mischung auf etwa 40° abkühlen lassen und die Butter mit einem Pürierstab einarbeiten.
23. Karamellglasur auf die Torte gießen, mit einer Winkelpalette gleichmäßig verstreichen. Torte erneut etwa 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
24. Für die Garnitur Sahne steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
25. Torte aus dem Ring lösen, in 16 Stücke einteilen.
26. Jeweils eine Sahnerosette auf die Tortenstücke dressieren und mit frischen Johannisbeeren und evtl. frischer Minze ausgarnieren.