

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Erdbeer-Ricottatorte auf Rum-Möhren-Boden

Zutaten:

Boden:

3 Eigelb

3 Eiweiß

1 Esslöffel heißes Wasser

135 g flüssigen Honig

2 Esslöffel Rum

1 Messerspitze Zimt

75 g Weizenvollkornmehl

1 gehäufte Teelöffel Backpulver

150 g geriebene Nüsse oder Mandeln

150 g fein geriebene Karotten

Füllung:

250 g Ricotta

350 g Erdbeeren

100 g Zucker

8 Blatt Gelatine

400 g Sahne

Außerdem:

Brösel für die Form

200 ml Sahne

20 g Puderzucker

1 Päckchen Sahnesteif

Etwas flüssige Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Eigelb mit Wasser schaumig schlagen, langsam den Honig und den Rum dazugeben. Alles mindestens noch 5 Minuten schlagen. Den Zimt mit dem Vollkornmehl, dem Backpulver, den geriebenen Mandeln oder Nüssen und den Karotten mischen.

Alles unter die Eimasse heben. Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

Eine gefettete Springform mit Semmelbrösel ausstreuen und die Masse einfüllen, alles glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 50 Minuten backen. Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus dem Ring lösen und mit einem hohen Tortenring

umstellen.

Für die Füllung Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Ricotta mit dem Erdbeermus und dem Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Masse rühren. Die ausgedrückte und aufgelöste Gelatine unterrühren.

Auf den Boden geben und glatt streichen. Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen. Evtl. mit einer Zuckerglasur oder einem Schokoladenguß überziehen.

Dann das Tortenbild auf den Kuchen legen und mit Sahnetupfer als Zierrand versehen. Damit das Tortenbild nicht verrutscht, einige Tupfer ungeschlagenes Eiweiss als "Klebstoff" auf die Torte geben und das Tortenbild damit fixieren. Abschließend mit Sahnetupfer einen Zierrand ringsherum kreieren.