

Polentakuchen mit Speck

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Torten
Sahne
Prosecco

* BISKUITT

4 Eier
180 g Zucker
4 tb heißes Wasser
180 g Mehl
20 g Mondamin (Speisestärke)

* PROSECCO CREME

4 Eigelb
250 ml Prosecco
75 g Puderzucker
1 pk Päck Vanillezucker
Saft einer 1/2 Zitrone
9 Blatt Gelatine; weiß
500 g Sahne
80 ml Cassis-Likör; (1)

* ZUM TRÄNKEN DER BÖDEN

200 ml Cassis-Likör

* GARNITUR

2 pk Tortenguß; rot
100 ml Cassis-Likör
1 Orange; ungespritzt
1 Granatapfel

* ZUCKERWASSER

3 tb Zucker
4 tb Wasser

* QUELLE

Lena Spezial Nr. L553
Weihnachtliche Backideen
erfaßt und angepaßt
von Horst Aderhold

Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) fetten und mit Backpapier auslegen. Eier, Zucker und Wasser in eine Rührschüssel geben. Mit dem Schneebesen des Handrührers zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mehr und Mondamin mischen und sieben. Nach und nach vorsichtig mit dem Schneebesen

unter die Eimasse heben. In die Springform füllen und backen.

Backzeit : ca. 40 Minuten Strom : 175° C (vorgeheizt)

Aus der Form lösen, auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Biskuit in zwei Böden schneiden und zur jeweiligen Formweite passend zuschneiden. Böden beiseite legen.

PROSECCO-CREME Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Prosecco, Zucker, Vanille und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben. Mit einem Schneebesen auf dem Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen (nicht aufkochen lassen, sonst gerinnt die Masse!) Eingeweichte Gelatine ausdrücken und zu Creme geben. Unter Rühren auflösen - Kaltstellen. Fängt die Creme an zu gelieren, die steif geschlagene Sahne unterheben.

Die Biskuitböden mit Cassis-Likör tränken. Die vom Zuschneiden übrig gebliebenen Biskuitstücke kleinschneiden und ebenfalls mit Likör tränken. Die Hälfte der Creme in eine Kuppelform oder Schüssel (20 cm Durchmesser, Füllmenge 2,5 Liter) füllen. Den ersten, kleineren Biskuitboden, auflegen. Restliche Sahne mit Cassis-Likör (1) einfärben, die getränkten, kleingeschnittenen Biskuitstücke unter die rosa Creme heben und in die Form füllen. Zum Abschluß den passend zugeschnittenen Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Die Torte im Kühlschrank mindesten 3 Stunden fest werden lassen.

GARNITUR In der Zwischenzeit den roten Tortengußspiegel herstellen. Dazu den Tortenguß nach Vorschrift kochen aber von der Flüssigkeit 100 ml durch den Cassis-Likör ersetzen.

Auf einem mindestens 30 von Durchmesser großem Blech Sichtfolie ausbreiten. Den Guß etwas abkühlen lassen und dann auf dem Blech rund ausgießen und fest werden lassen. Zum Stürzen der Kuppel Schüssel kurz in heißes Wasser tauchen (aufpassen das kein Wasser in die Form läuft). Auf eine Kuchenplatte stürzen und nochmals für eine Stunde kaltstellen. Nun den roten Tortengußspiegel vorsichtig auflegen, Folie abziehen und Die überstehenden Ränder abschneiden.

Von der Orange die Schale abschneiden, die weiße Haut entfernen und Orangenschale in dünne Streifen schneiden. Zucker und Wasser in einem kleinen Topf mischen und kurz aufkochen. Die Orangenstreifen dazu geben und ca. 1 Min. köcheln lassen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Sahne steif schlagen, den Granatapfel aufbrechen und die Kerne auslösen. Rings um die Kuppeltorte Sahnetupfer aufspritzen und mit Orangenstreifen und Granatapfelkernen dekorieren.

ANMERKUNG: Wem die Herstellung der Kuppeltorte und das Auflegen des Tortengußspiegels zu schwierig ist, kann die Torte auch ganz normal in einer Springform (24 cm Durchmesser) zubereiten. In eine/n Springform oder

einem Tortenring zuerst die mit Cassis-Likör aromatisierte Sahne einfüllen. Biskuitstücke, die unter die aromatisierte Sahne gemischt werden, bleiben hierbei aber nicht übrig. Sonst wie oben im Rezept. Für die Dekoration dann den Rand der Torte mit Sahne einstreichen und einem Tortenkamm oder gerösteten Mandelplättchen garnieren. Für den Tortenguß- spiegel wird dann nur 1 Päck. Tortenguß benötigt. Auch hier wie im Rezept beschrieben verfahren, Durchmesser dann 24 cm. Sahnetupfen und restliche Garnitur nicht am Rand, sondern oben auf der Torte (14-16 Stücke).

HA***