

Friedensreitertorte

von Dorothee Kerstiens aus Münster

Zutaten:

insges. 250 g Pumpernickel in Scheiben (wird für Deko und Mürbeteig benötigt, jeweilige Mengen s.u.), etwas Zucker und Zimt

Für den Mürbeteig mit Pumpernickel:

120 g Butter
45 g Zucker
1 Eigelb (M)
1 Prise Salz
1 Messerspitze Vanille
75 g Pumpernickel (von der o.g. Gesamtmenge)
125 g Mehl

Für den Espresso-Nuss-Biskuit:

3 Eier (M/L)
100 g Zucker
1 Prise Salz
75 g gemahlene Haselnüsse
75 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
1 gehäufter EL Instant Mokka (Espresso), fein gesiebt

Für die Füllung:

2 EL Pflaumenmus
1 EL Pflaumengeist (altern. 1 EL Wasser)
80 g Salzkaramell-Schokolade

Für die Creme:

1 Ei (M)
2 Eigelb (L)
250 g Quark
40 g Puderzucker
100 g dunkle Kuvertüre
120 ml Altbier (herb-malzig)
300 ml Sahne
6 Blatt Gelatine

Für die Deko:

14 Pumpernickel-Taler
45 g Pumpernickel
50 g weiße Schokolade
80 ml Sahne

Zubereitung:

Aus den Pumpernickelscheiben 14 kleine Kreise ausstechen und beiseitestellen. Das übrige Brot (knapp die Hälfte der Gesamtmenge) in feine Stückchen schneiden und in einer trockenen Pfanne anrösten. Eine Messerspitze Zimt und 1 - 2 EL Zucker hinzugeben. Weiter rösten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Davon etwa ein Drittel (ca. 45 g) für die Deko beiseitestellen. Der Rest (ca. 75 g) ist für den Mürbeteigboden.

Für den Mürbeteig Butter, Zucker, Eigelb, Salz und Vanille verrühren. Mehl und 75 g karamellisiertes Pumpernickel zügig unterkneten. Den Teig eine halbe Stunde kühl stellen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig dünn ausrollen, auf den Boden der Form geben und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für den Biskuit das gesiebte Mehl mit den gemahlene Haselnüssen und dem Backpulver vermischen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem übrigen Zucker schaumig schlagen, bis

es etwa das Volumen verdoppelt hat. Unter die Eigelbmasse nach und nach portionsweise und abwechselnd den Eischnee und die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Das espressopulver darüber stäuben und ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Den ausgekühlten Boden aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden, so dass drei dünne Böden entstehen.

Für die Creme Ei, Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen. Den Quark hinzugeben. Die Kuvertüre schmelzen und ebenfalls hinzugeben. Alles zügig verrühren. Das Altbier unterrühren. Die nach Packungsangabe aufgelöste Gelatine mit zwei Löffeln von der Quarkmasse verrühren und dann alles zu der übrigen Quarkmasse geben und gut unterrühren. Die Creme für eine Viertelstunde kühl stellen, damit sie fester wird. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und ebenfalls noch kurz kühl stellen. Die geschlagene Sahne unter die Quarkmasse unterheben. Ca. 50 g davon für die Deko beiseite stellen.

Nun geht es ans Zusammensetzen der Torte. Pflaumenmus mit Pflaumengeist (oder Wasser) cremig rühren und auf den Mürbeteigboden streichen. Den ersten Biskuitboden darauf setzen. Die Böden mit einem Tortenring umschließen. Außerdem schon mal den mittleren Biskuitboden vorbereiten. Dafür die Salzkaramell-Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel den Boden damit gleichmäßig bestreichen. Auf den unteren Biskuit eine Lage von der Creme streichen. Dann den mit Salzkaramell-Schokolade betupften Biskuitboden darauf setzen. Eine weitere Lage Creme, dann den oberen Boden und eine letzte dünne Schicht Creme. Glatt streichen und am besten über Nacht kühl stellen.

Für die Deko die weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die ausgestochenen Pumpernickel-Taler zu ca. zwei Drittel eintauchen und auf einem Stück Backpapier trocknen lassen. Die restlichen karamellisierten Pumpernickelbrösel (ca. 45 g) mit der restlichen Schokolade vermengen und ebenfalls auf Backpapier aushärten lassen. Später mit einem Messer diesen Pumpernickelcrunch fein hacken.

Die gut durchgekühlte Torte vorsichtig aus dem Tortenring lösen. Die Seiten mit der beiseite gestellten restlichen Creme glatt streichen und ringsherum mit Pumpernickelcrunch dekorieren. Die Sahne schlagen und in gleichmäßigen Abständen 14 kleine Sahnetupfen oben an den Rand der Torte setzen. Auf jeden Sahnetupfen einen Pumpernickel-Taler legen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!