

"Kiwi-Schmand-Kuppeltorte" von V. Rabe, Westerholz

Boden:

4 Eier

Für den Boden die Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker und Zucker mit einem Handmixer ca. 5 min cremig rühren.

100 g Zucker

50 g Weizenmehl

Mehl und Stärke mischen, durchsieben und unter die Eiercreme rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und dann mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben.

50 g Speisestärke

1 P. Vanillezucker

Boden einer Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C U-/Oberhitze 15-18 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.

1 Prise Salz

Füllung:

500 g Schmand

Weißer Schokolade mit einer Küchenreibe sehr fein reiben. Gelatine laut Anleitung quellen lassen und auflösen.

250 g Quark

Schmand, Quark, Zitronensaft, Zucker und die fein geriebene Schokolade mit einem Schneebesen verrühren. Gelatine unter die Masse ziehen. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Schmandmasse heben.

Saft 1 Zitrone

100 g weiße Schokolade

Tortenboden waagrecht aufschneiden. Eine kuppelförmige Schüssel mit Frischhaltefolie auskleiden.

8 Blatt weiße Gelatine

250 ml Schlagsahne

1/3 der Schmandmasse einfüllen. Erste Hälfte des Tortenbodens auf den Durchmesser der Schmandschicht zupfen oder schneiden und auf die Masse legen. Restliche Masse einfüllen und schließlich den zweiten Boden darauf legen.

1 P. Vanillezucker

2 Kiwi

Torte für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach die Torte auf einen Kuchenteller stürzen. Frischhaltefolie abziehen. 2 Kiwis schälen und die Früchte in feine Scheiben schneiden. Die Torte mit den Kiwischeiben entsprechend dekorieren.

Aprikosenkonfitüre

Die Kiwischeiben mit etwas Aprikosenkonfitüre aprikotieren.