

"Rosmarinkrokanttorte" von B. Hoffmann, Arpke



Krokant:

300 g Zucker

30 g frische Rosmarinnadeln

Tortenboden:

3 Eigelb

3 Eiweiss

100 g Zucker

60 g Krokant

30 g feine Zwiebackbrösel

60 g Mehl

1 TL Backpulver

15 g Butter

Käsefüllung:

300 g Ziegenfrischkäse

80 g Schmand o. Creme Fraiche

60 g Honig

400 g Sahne

Krokant:

Zucker im Kochtopf hellbraun schmelzen lassen. Rosmarin vorsichtig hinzugeben und gut verrühren.

Ein Backblech einfetten, den flüssigen Krokant darauf giessen. Erkalten lassen. Nach dem Abkühlen den Krokant zerkleinern und in eine luftdichte Dose füllen.

Boden:

Eigelb mit 1/3 des Zuckers schaumig rühren. Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Krokant, Mehl, Brösel und Backpulver vermischen. Butter in einem Topf geben und erwärmen bis sie flüssig ist.

Eischnee unter die Eigelbmasse heben, nach und nach die Mehlmischung dazugeben. Zum Schluß die flüssige Butter unterheben. Masse in eine gefettete Springform Ø 20 cm füllen. Backofen auf ca. 190°C vorheizen. Backzeit ca. 40 min.

Käsefüllung:

Käse, Schmand und Honig miteinander verrühren. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Gelatine ausdrücken, erwärmen und unter die Masse rühren.

Sahne steif schlagen, anschließend unter die Käsemasse heben.

Ausgekühlten Boden aufschneiden, einen Boden in einen Tortenring legen und mit ca. 1/3 der Käsefüllung bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Füllung darauf verteilen.

Torte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Torte aus dem Ring nehmen und mit dem Rosmarinkrokant bestreuen.

Tipp:

Krokant erst kurz vor dem Servieren
aufstreuen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.