

LandFrauen - Weltmeistertorte

Goldgelber Mürbiskuit (Zwei Böden in eins gebacken):

Mürbeteig:

100 g Butter
50 g Zucker
1 Eigelb
150 g Mehl

Biskuit:

3 Eier
100 g Zucker
1 Van. Zucker
100 g Mehl
1 Msp. Backpulver
40 g Butter, aufgelöst
Wer hat: Safran z. Einfärben

Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten verkneten. Ihn in Folie packen und für 30 Min kalt stellen.
Eine Springform (26 cm) fetten und mit Paniermehl austreuen.
Für den Biskuit ganze Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Rührbesen ca. 7 Min. sehr schaumig aufschlagen. Mehl u. Backpulver vermischen, sieben und vorsichtig unter die Eiercreme heben.
Zuletzt evtl. Safran und die aufgelöste lauwarme Butter ebenfalls unterheben.
Den Mürbeteig ausrollen und die Springform damit auskleiden.
Darauf den Biskuitteig geben und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C. Ober/Unterhitze für ca. 20 – 25 Min. backen.
(Stäbchenprobe)

Schwarzer Biskuit:

3 Eier
3 Eßl. Wasser
90 g Zucker
70 g Mehl
20 g Kakao

Außerdem für den Guß:

100 g Vollmilkschokolade, Smarties in den Deutschlandfarben

Zubereitung:

Eier mit Wasser schaumig schlagen und den Zucker einrieseln lassen; hellschaumig schlagen.
Mehl u. Kakaopulver sieben und unterheben.
In eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform einfüllen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C. Ober/Unterhitze in ca. 15 – 20 Min. backen (Stäbchenprobe)
Alle Böden gründlich auskühlen lassen!

Himbeer-Götter-Traum-Creme:

6 Blatt rote Gelatine
1 Paket Himbeer-Götterspeise
250 ml. Himbeersirup
500 g Naturjoghurt
300 ml Sahne

Zubereitung:

Gelatine und Götterspeisepulver im Himbeersirup quellen lassen, unter Rühren erhitzen und auflösen (nicht kochen!) etwas abkühlen lassen und den Joghurt unterrühren.

Sahne schlagen und wenn die Himbeerjoghurtmasse „Bahnen“ zieht, die geschlagene Sahne unterheben.

Fertigstellung:

Um den gebackenen Mürbeteigbiskuit einen Tortenring legen.

Danach die Himbeercreme einfüllen.

Bevor der dunkle Boden als letztes aufgelegt wird, ihn mit der auf dem Wasserbad aufgelösten Schokolade einstreichen, den noch warmen Bezug in 12 (oder mehr) Tortenstücke markieren und mit Smarties garnieren. Dabei die Markierung zum besseren Schneiden der Tortenstücke nicht mit Smarties bedecken!

Wenn die Kuvertüre angetrocknet ist, den Boden auf die Torte legen; gründlich im Kühlschrank durchkühlen.

Vor dem Verzehr den Ring abnehmen und bei jedem Stück Genuss daran denken, mit wieviel Einsatz und Freude all unsere Sportler mit und ohne Sieg täglich für uns antreten!