

aus cosy 6/2024

Rezept

Mützentorte mit Mascarpone-Orangefüllung und Mokka-Frosting

Zutaten für 1 Torte:

Das brauchen Sie: Form für Tortenboden (ca. 20 cm), Kuppelform oder kugelförmige Schüssel (Durchmesser ca. 20 cm, Höhe 10-12 cm), Frischhaltefolie, Spritzbeutel mit verschiedenen Aufsätzen, Backpapier

Biskuitrolle: 2 Eier, 60 g Zucker, 30 g Stärke, 40 g Mehl, 1 Prise Salz, Orangenmarmelade zum Füllen

Biskuitboden: 3 Eier, 90 g Zucker, 50 g Mehl, 50 g Stärke, 1 Prise Salz, Zucker zum Bestreuen

Füllung: 300 g Mascarpone, 200 g Quark, 200 g Sahne, 120 g Zucker, 4 Blatt Gelatine oder Agar Agar

Frosting: 250 g Butter, 250 g Puderzucker, 250 g Frischkäse, 2 Beutel Instant-Espresso-Pulver
So geht's:

Biskuitrolle: Eier mit dem Zucker und der Prise Salz cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und in die Ei-Zucker-Mischung sieben, vorsichtig unterheben. Teig auf ein Blech streichen (ca. 1 cm hoch) und ca. 8 Minuten bei 200 Grad Umluft auf mittlerer Schiene backen. Sofort nach dem Backen den Teig auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, mit Orangenmarmelade bestreichen, einrollen. Kühl ca. 30 Minute ruhen lassen. Die Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kuppelform (oder Schüssel) damit eng auslegen. Zwei Scheiben der Biskuitrolle zurückbehalten für den Mützenbommel (Kugel daraus formen)

Biskuitboden: Teig wie Biskuitrolle, Teig in die mit Backpapier ausgelegte Tortenform geben, 15-20 Minuten bei 180 Grad Umluft backen. Aus der Form lösen, stürzen und abkühlen lassen. Horizontal in zwei Teile schneiden.

Füllung: Mascarpone, Quark und Zucker verrühren. Sahne halb steif schlagen und zur Mascarpone-Quark-Mischung geben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, zum Auflösen erwärmen, etwas von der Mascarpone-Mischung in die Gelatine geben und verrühren, Gelatine in die Mascarpone-Mischung rühren. Wenn die Füllung anfängt, fest zu werden, in die Kuppel füllen, eine Teigplatte aufsetzen, diese mit etwas Creme bestreichen, zweite Teigplatte aufsetzen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

Frosting: Butter mit dem Puderzucker mind. 5 Minuten sehr cremig schlagen, so dass die Masse ganz homogen ist. Frischkäse hinzufügen und nochmal gut verrühren. Espressopulver auflösen, abkühlen lassen und in die Creme mischen. Creme für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung: Biskuitkugel vorsichtig aus der Schüssel auf eine feste Unterlage stürzen, mit einer Schicht Frosting bestreichen, nochmals in den Kühlschrank stellen und eine zweite Schicht auftragen, schön glattstreichen. Hierfür ca. die Hälfte des Frostings einplanen. Restliches Frosting in einen Spritzbeutel füllen und die Kugel wie eine Mütze verzieren. Am Schluss die kleine Bommelkugel aufsetzen und ebenfalls verzieren.