

Oster Früchte-Torte

Zwar geht es noch eine kurze Weile bis Ostern ist, doch könnt ihr diese bombastische Torte jetzt schon vorbereiten. Die Torte ist ganz ein klein wenig aufwändig, aber sie ist jede Sekunde wert, grosses Indianer-Ehrenwort! Darum empfehle ich Euch gerade mehrere aufs Mal zu backen, denn sie lässt sich super einfrieren. Nach dem Auftauen nur noch dekorieren und schon habt ihr im Handumdrehen einen fantastischen Kuchen bereit.

Rezept für 4 Kuchenformen à 20cm Durchmesser

Mürbeteig

1kg Mehl

320g Zucker

4 Prise Salz

600g Butter

4 Ei verklopft

Kirschenkonfitüre

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücken begeben, von Hand zu einer gleichmässigen, krümeligen Masse verreiben. Eier begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig durch 4 teilen.

Jeweils einen Teil ca.4mm dick auswallen. Den Boden der Kuchenform mit dem Mürbeteig belegen und die Seiten 4cm hochziehen. Mit einem Esslöffel etwas Kirschkonfitüre auf dem Teigboden verteilen. Kühl stellen.



Mandelmasse:

250g Mandeln, weiss gemahlen

1 kleines Fläschchen Bittermandelaroma

110g Zucker

1 Beutel Vanillezucker

Zeste einer Zitrone

1 Prise Salz

300g Butter

150g Eigelb

150g Eiweiss

70g Zucker

125g Weissmehl

Alle Zutaten von den Mandeln bis und mit Butter in einer Schüssel zusammen schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach begeben. Weiter rühren, bis die Massen hell ist. Mehl darüber sieben und untermischen.

Eiweiss mit Zucker zu Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse heben. Den Teig in einen grossen Spritzsack füllen. Die Mandelmasse fair und gerecht auf alle 4 mit Mürbeteig ausgelegten Formen verteilen.

Die Torten in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 170Grad 45 bis 50 Minuten, Umluft backen.



Makaronenmasse:

170g Mandeln weiss gemahlen

160g Zucker

70g Ei

Zucker und Mandeln im Mixer feinreiben. Die Eier begeben und weitermixen bis eine homogene Masse entstanden ist. In einen Spritzsack füllen. Wer mag kann vorher eine Sterntülle einsetzen.

Torten aus dem Ofen nehmen die Makaronenmasse am Rand aufdressieren. Kurz antrocknen lassen. Währenddessen den Ofen auf 190 Grad erhitzen.

Die Torten für 10 Minuten fertig backen, so dass die Makaronenmasse abgeflämmt wird.



Fertigstellen:

Saisonale Früchte klein schneiden und auf der ausgekühlten Torte verteilen. Wer mag kann die Früchte gelieren.

Tipp:

Zum Einfrieren die Torten ganz auskühlen lassen und ohne Dekoration in Frischhaltefolien wickeln. Eingefroren sind die Torten gut 6 Monate haltbar.

