

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Kuppeltorte mit Johannisbeersahne

Freitag, den 19.07.2019

Für ca. 14 Stücke

Zutaten:

Für den Biskuitteig:

6 Eigelbe (Größe M)
120g Zucker
1 Prise Salz
5g Vanillezucker
6 Eiweiße (Größe M)
80g Mehl (Type 405)
40g Weizenstärke
200g Erdbeer- oder Kirschkonfitüre



Für die Johannisbeersahne:

8 Blatt Gelatine
600g Johannisbeeren (TK-Ware oder frisch)
120g Zucker
90ml Fruchtsaft (Johannisbeer- oder roter Traubensaft)
10g Stärke
3 Eigelbe (Größe M)
600ml Sahne

Für das Abglänzen der Kuppeltorte:

200g Aprikosenkonfitüre

Außerdem:

Eine Halbkugel-Backform

Zubereitung:

1. Für die Biskuitrolle den Backofen auf 220° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Auf ein Backpapier einen Tortenring (Ø 26 cm) aufzeichnen. Falls nur zwei Backbleche zur Hand, den Tortenring später aufzeichnen, nachdem die ersten Biskuits gebacken sind.
2. Eigelbe mit 2 EL Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Den restlichen Zucker in das Eiweiß geben und zu einem cremigen Schnee aufschlagen. Die Eigelbmasse unter das geschlagene Eiweiß heben. Das Mehl mit der Weizenstärke mischen, sieben und unter die Eimasse arbeiten.
3. Den Biskuitteig in drei Teile teilen. Auf zwei vorbereitete Backbleche je ein Drittel des Biskuitteiges streichen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 6-8 Minuten backen. Die beiden gebackenen Biskuits dünn mit der Erdbeer- oder Kirschkonfitüre bestreichen und beide Teile mit Hilfe des Backpapiers sehr eng aufrollen und in den Froster geben.



4. Der restlichen Biskuitteig auf das 3. Backblech in den aufgezeichneten Tortenring streichen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 6-8 Minuten backen.
5. Für die Johannisbeersahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 350g Johannisbeeren mit dem Zucker aufkochen. Den Johannisbeersaft mit der Stärke und den Eigelben kalt anrühren, das kochende Johannisbeer-Zuckergemisch damit abbinden und auskühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine in einem Topf mit wenig Hitze auflösen und zum Johannisbeer-Gemisch geben. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter das Johannisbeer-Gemisch geben. Zum Schluss die restlichen 250g Johannisbeeren unterarbeiten.
6. Zur Fertigstellung der Kuppeltorte die Backform mit Klarsichtfolie ausschlagen. Die leicht gefrosteten Rouladen in dünne Scheiben schneiden und die Form damit komplett auslegen. Die Johannisbeersahne einfüllen. Als Abschluss den tortenförmigen Biskuitboden auflegen.
7. Die fertige Torte ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach die gut gekühlte Kuppeltorte auf einen Kuchenteller stürzen, aus der Form lösen, die Klarsichtfolie abziehen.
8. Aprikosenkonfitüre aufkochen und mit der aufgekochten Aprikosenkonfitüre die Oberfläche der Kuppeltorte abglänzen.