

Reingards Rosentorte

Für 1 Springform (28 cm Durchmesser)

Zutaten Biskuitboden

5 Eier
200 g Zucker
2 EL Vanillezucker (am besten eine Vanillestange in ein Schraubglas mit Zucker geben)
abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
30 g Speisestärke
1 Prise Salz
4 EL heißes Wasser

Zubereitung Biskuitboden

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und der Zitronenschale schaumig schlagen. Danach Mehl, Backpulver, Speisestärke unterrühren. Dann das heiße Wasser unterrühren. Das treibt den Teig noch zusätzlich. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß mit einer Prise Salz vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei circa 180°C (Ober-/Unterhitze, Gasherd Stufe 3) circa 25 Minuten backen. Danach auf ein Kuchengitter stellen, den Ring lösen, umdrehen und das Backpapier abziehen. Den ausgekühlten Boden waagrecht einmal durchschneiden.

Zutaten Joghurt-Sahne-Creme

500 ml Schlagsahne
500 g Magerjoghurt
2 Gläser Rosengelee
(à 200 g)
12 frische, essbare Rosenblüten
Zucker nach Geschmack
3 Päckchen (für 1500 g Masse) Pulver-
Gelatine
2 Päckchen Tortenguss
400 ml Weißwein

Zubereitung Creme

Die Schlagsahne aufschlagen, Joghurt, Rosengelee, evtl. Zucker und sehr fein geschnittene Blütenblätter (ohne einen grünen Ansatz oder verwelkte Blätter!) unterrühren, dann die Streugelatine nach und nach unterziehen, bis die Masse fester wird.

Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring drumherum stellen. Dann die Creme draufgeben und mit dem zweiten Boden bedecken. Die Torte für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Masse durchgekühlt ist, frische Rosenblüten vom Blütenansatz befreien und als ganze Blüte auf die Torte legen oder fallen lassen, dass es wie eben aufgeblüht aussieht. Wenn die ganze Tortendecke bedeckt ist, 2 Päckchen Tortenguss mit Rotwein verkochen, darübergießen und wieder in den Kühlschrank stellen.

Zutaten Deko

1 Päckchen Vanillepudding + Zutaten
nach Packungsanleitung
1 Päckchen gehobelte Mandeln

Am nächsten Tag einen halben Vanillepudding nach Rezept kochen und abgekühlt mit einem Messer die Seiten der Torte vorsichtig bestreichen. Die Mandeln in der Pfanne rösten und etwas abkühlen lassen. Dann die frisch gerösteten Mandelscheiben von außen anbringen.

Viel Freude beim Zubereiten und Genießen!