

Galaxy Torte mit Mirror Glaze

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
90 g Zucker
90 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

Heidelbeer-Füllung:

300 g Heidelbeeren frisch oder gefroren
100 g Zucker
500 g Magerquark
2 ½ dl Rahm (250 ml)
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine express (2 Beutel)

Mirror Glaze:

Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange)
450 g Mirror Glaze

Dekoration:

Dr. Oetker Streudekor Planet Mix

1 Vorbereiten:

Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier auslegen. Pürierstab, feines Sieb und Tortenring bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biskuit:

Eier mit dem Zucker so lange aufschlagen, bis die Masse sichtbar heller und luftig ist. Dies kann je nach Küchengerät bis zu 5 Min. dauern. Vanille Extrakt und Mehl vorsichtig unter die Masse heben und in die vorbereitete Springform füllen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für 25 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 25 Minuten

In der Form 10 Min. abkühlen lassen. Aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen. Danach das Biskuit in zwei Teile schneiden.

3 Heidelbeer-Füllung:

Die Heidelbeeren mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen und für ca. 3 Min. köcheln lassen, bis sie schön entsaftet sind. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen.

250 ml der Beersauce mit dem Quark vermischen. Rahm steif schlagen.

Gelatine express unter die Beeren-Quark-Masse rühren. Rahm unterheben (Bei Bedarf kann noch etwas Beersauce unter die Masse gerührt werden, so entsteht ein Marmor-effekt). Ein Biskuitboden auf einen Teller mit einem Tortenring legen. Dabei den Tortenring etwa 1-2 cm weiter einstellen, als der Biskuitboden ist. Die Hälfte der Quarkmasse einfüllen und glatt streichen. Den zweiten Boden drauflegen und mit der restlichen Quarkmasse bedecken und glatt streichen. Die Torte zugedeckt für 4 Std. kalt stellen.

Die Torte vorsichtig vom Tortenring befreien und falls nötig den Rand noch etwas glatt streichen.

4 Mirror Glaze:

Die Mirror Glaze nach Anleitung auf dem Produkt vorbereiten, erwärmen und wie gewünscht einfärben. Die Masse ineinander giessen, sodass sich ein marmorierter Effekt bildet.

Die Torte auf ein Gitter über ein Blech stellen und mit der vorbereiteten Glasur übergiessen. Darauf achten, dass die Glasur die richtige Temperatur hat. Wenn der Kuchen übergossen ist, den Kuchen ganz leicht mit einem Spachtel ausstreichen, sodass noch überschüssige Glasur über die Seiten abläuft. Restliche Glasur für einen weiteren Kuchen oder zum Verzieren von Cookies oder Cupcakes verwenden.

5 Dekoration:

Die noch feuchte Glasur mit dem Streudekor bestreuen.