

Rollentorte mit Brombeer-Creme

An diesem Wochenende stand mal wieder ein Geburtstag und somit eine Torte für mich zum backen an. Ich hatte diese Torte neulich zufällig im WDR Fernsehen gesehen und wollte die darauf hin gerne einmal ausprobieren.

Der Clou sind natürlich die die Bikuit-Röllchen, aus denen man die Seiten und den Boden bastelt. Ursprünglich sollte der obere Boden auch damit geschaffen werden, jedoch habe ich anfänglich die Rollen zu dick geschnitten und hin und wieder eine genascht, sodass ich dann zum Ende keine mehr übrig hatte. Das war aber nicht schlimm, Creme hatte ich genug da und somit war die Torte auch schön hoch.



Da ich diese Torte zum 1. mal gebacken habe, muss ich sagen, das es nicht sonderlich schwer und einen tollen Effekt mit den Rollen ergab :) Da ich wie oben beschrieben, die Rollen zu dick geschnitten habe, beschreibe ich im Rezept die Original-Zubereitung, dann könnt ihr euch entscheiden, wie ihr es gerne machen möchtet.

Rezept:

Für den Teig:

- 6 Eier, getrennt
- 150g Zucker
- 180g Mehl (Dinkel 630er)
- 1/2 TL Backpulver
- 6 EL warmes Wasser
- etwas Zucker
- Marmelade

Die Creme:

- 700ml Sahne
- 300g Brombeeren
- 9 Blatt Gelatine
- 120g Zucker
- Vanillepaste
- Saft einer 1/2 Zitrone

Zubereitung:

- Backofen auf 250°C Ober-Unterhitze vorheizen
- Die Eier trennen, das Eigelb in eine große Schüssel geben und mit 60g Zucker cremig aufschlagen (5min)
- Eiweiße parallel steif schlagen und am Ende den restlichen Zucker hinein schütten, weiter schlagen, bis der Eischnee fest wird, zur Seite stellen
- Das Mehl sieben und mit Backpulver mischen, unter die Eigelb-Masse heben,
- Am Ende den Eischnee vorsichtig unterheben, sodass das Volumen erhalten bleibt.
- Nun die Hälfte vom Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilen und glatt streichen, für 4 min, bis der Teig gold-gelb wird auf der mittleren Schiene backen, beim 2. Teig genauso verfahren
- anschließend herausnehmen, etwas Zucker darüber streuen, ein frisches Geschirrhandtuch darüber legen und mit Hilfe eines Gitters umdrehen und stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und sofort mit etwas Marmelade bestreichen. Ihr könnt das vielleicht an meinem Foto sehen, das ich wirklich nicht viel verwendet habe, sonst kommt die Marmelade später an den Seiten beim schneiden heraus.
- Anschließend habe ich den Teig vorsichtig eingerollt und nochmal in Backpapier gerollt. Danach werden die Rollen für mind. 1h in den Kühlschrank gelegt, dann werden sie fest und sind besser zu schneiden.
- Als Basis für einen besseren Halt habe ich einen Mürbeteig gebacken, jedoch kann man auch den [Amarettini-Boden](#) machen, das geht etwas schneller.

Weil ich gerne Schokolade auf dem Mürbeteig mag, habe ich mir ca. 50g [Zartbitterschoki](#) geschmolzen und auf dem Mürbeteig verteilt, und auch in den Kühlschrank gestellt, das war ganz gut, da ich alles parallel machen konnte.

- Um den Boden eine Springform setzten, ich habe diese mit etwas Backpapier an den Seiten ausgelegt, damit später nichts daran kleben bleibt und ich alles gut abbekomme
- Nun dünne Scheiben ca. 0,5cm abschneiden und auf den Boden und den Seiten verteilen, es sollte die gleiche Menge vom Boden für den oberen Abschluss übrig sein, diese also beiseite stellen- oder wie ich dickere Scheiben für den Boden schneiden und etwas dünnere für die Außenwand



Zubereitung der Creme:

- Die Sahne etwa 30 min vorher in den Tiefkühlschrank mit samt der Mixer-Haken stellen, damit alles richtig knacke kalt ist
- Brombeeren pürieren, Zitronensaft hineingeben
- etwa 50ml Sahne abnehmen und im Becher lassen, restliche Sahne aufschlagen und Zucker einrieseln lassen
- Gelatine-Blätter einweichen, nach 5min. ausdrücken und in den Sahnetopf hinein schieben, etwas umrühren und in die Mikrowelle bei 50% der Leistung für 15sec.

länger nicht, dann herausnehmen und umrühren, etwas von der Brombeer-Masse hineingeben und angleichen, dann den Rest unter die Gelatine rühren und unter die geschlagene Sahne heben

- Auf dem Boden verteilen und glattstreichen
- Nun könnte man die restlichen Rollen darüber verteilen, oder noch 1 Becher Sahne mit etwas Sofort-Gelatine aufschlagen und aufspritzen, so wie bei mir
- Mit restlichen Brombeeren dekorieren und über Nacht kaltstellen, damit die Gelatine Zeit hat, richtig fest zu werden.



Und so sah meine Torte dann auf dem Teller aus, schön fluffig war die Creme und der Teig war kein bisschen trocken.