Flocken Sahne Torte



Von Kuchenfee

In der Ausbildung habe ich diese Torte regelmäßig gemacht, und für mich ist sie ein **absoluter Klassiker**, den heute kaum noch jemand kennt. Knuspriger Mürbteigboden, zwei luftige Brandteigdeckel und dazwischen eine wolkige Sahnefüllung mit roter Marmelade, oben drauf kleine Mürbteig-Streusel und ein Hauch Puderzucker, das ist der ganze Zauber. Ein echter Konditorei-Klassiker, den man im Café kaum noch auf der Karte findet.

Der USP bei mir: ich arbeite mit echtem **Brandteig auf Milch-Wasser-Butter-Basis** und ziehe sieben Eier einzeln ein, statt mit fertigen Böden zu schummeln. Die Sahne stabilisiere ich mit Blattgelatine, weil das Rezept mit Sahnesteif einfach nicht den richtigen Stand bekommt, den der Brandteigdeckel oben braucht. Wichtig ist nur eines: die Brandmasse mindestens zehn Minuten abkühlen lassen, bevor die sieben Eier nacheinander dazukommen, sonst stockt euch das Ei in der heißen Masse und ihr könnt von vorne anfangen. Hier kommt mein Rezept fuer die original Flockensahnetorte mit Brandteig, so wie ich sie aus der Konditorei kenne:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
8 min	**35 min**	**n/a**	**43 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

160 g	Mehl
50 g	Zucker
95 g	Butter *weich*
1 Prise	Salz

BRANDTEIG

150 g	Milch
250 g	Wasser
1 Prise	Salz
115 g	Butter
200 g	Mehl
7 x	Eier

FÜLLUNG

800 g	Sahne
30 g	Zucker
8 Blatt	Gelatine
3-4 EL	Rote Marmelade *oder Preiselbeeren*

Werkzeuge

- Waage
- Springform
- Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

01 Butter, Zucker & Salz miteinander vermengen. Mehl dazu geben und zu einem Teig arbeiten. Teig mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche auf ca. 3-4 mm dünn ausrollen und einen 26 cm Durchmesser großen Boden ausstechen. Ausgestochenen Boden auf ein Backblech mit Backpapier geben und im 190°C Umluft Ofen ca. 15Minuten Gold-blond backen. Danach komplett auskühlen lassen.

2. BRANDTEIG

01 Milch & Wasser mit der Butter zum kochen bringen. Mehl sieben und in einer Portion zur kochenden Flüssigkeit geben. Sofort kräftig rühren bis alles zu einem großen Klumpen zusammen kommt und dann bei mittlerer Hitze weiter noch mind. 1 Minute weiter rühren – diesen Vorgang nennt man abrösten/abbrennen, daher auch Brandmasse ???? ! Nach dem abrösten den Teig in eine Rührschüssel geben und für 10-15 Minuten auskühlen lassen sodass der Teig nur noch lauwarm ist.

02 Zum abgekühlten Teig ein Ei nach dem anderen geben und jeweils solange miteinander vermengen bis wieder eine homogene Masse entstanden ist.

03 Die Masse in 2 oder 3 Portionen teilen und jeweils auf separate Backpapiere streichen. Die verstrichene Masse muss so groß sein das ein 26cm großer Tortenring darauf passt. Die einzelnen Böden großzügig mit Wasser befeuchten (es dürfen gerne kleine Pfützen auf den Böden sein.!). Auf einen der Böden die Reste des Mürbeteiges zerbröseln.

04 *In den vorgeheizten Ofen geben und ca. 22Minuten backen bis alles dunkel Gold ist – WICHTIG : Wärend des backens den Ofen nicht öffnen – auch nicht ein kleines bisschen und auch nicht nur ganz kurz! Ofen bleibt zu !! Bevor du den Ofen jedoch am Anfang schließt kannst du einen Schluck Wasser auf den Boden deines Backofen schütten um besseres aufgehen der Böden zu fördern.*

05 Nach dem backen die Böden komplett auskühlen lassen und danach mit dem Tortenring 3 ordentliche Böden ausstechen.

3. ZUSAMMENSETZUNG

01 Gelatine in ausreichend kaltem Wasser einweichen. Sahne in gekühlter Schüssel mit Zucker steif schlagen.

02 Bestreiche deinen Mürbeteigboden mit 1/3 der roten Marmelade um deinen ersten Brandteigboden (ohne Streusel!) darauf zu kleben & verteile nun die restliche Marmelade auf dem Boden. Setzte deinen Springformring um die Böden.

03 Drücke deine Gelatine von überschüssigem Wasser aus und löse sie in der Mikrowelle in 6 Sekunden Intervallen auf bis sie flüssig ist – *WICHTIG :* Gelatine darf nicht heiß werden oder gar kochen, daher bitte nur schmelzen und nicht mehr als warm werden lassen.Gib zu deiner geschmolzenen Gelatine einen großen Esslöffel der Sahne um die Sahne ein wenig zu erwärmen & die Gelatine etwas abzukühlen – diesen Vorgang nennt man angleichen ???? Wiederhole den Vorgang nochmal und gib dann die angeglichene Masse zu deiner restlichen geschlagenen Sahne und rühre alles schnell miteinander um.

04 Gib eine Hälfte der Sahnemasse auf deinen vorbereiteten Boden, streiche es glatt und gib deinen zweiten Boden darauf um diesen wieder mit der restlichen Sahne zu bedecken und einen Streuselboden abzuschließen. Es ist empfehlenswert den Streuselboden vorher in ca. 12 – 14 Stücke zu schneiden. Gib die geschnittenen Böden in richtiger Reihenfolge als Deckel auf deine Torte. Kühle deine Torte mind. 4h durch bevor du sie servierst.