

Bonne Maman® Baumkuchen-Quitten-Torte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Für den Rührteig

250 g weiche, gesalzene Butter
200 g Zucker
2 Eier (M)
4 Eigelb (M) + 4 Eiweiß (M)
2 EL Orangensaft
150 g Mehl
100 g Speisestärke
3 gestrichene TL Backpulver

Für die Füllung

1 Glas (370 g) Bonne Maman Quitten-Gelee

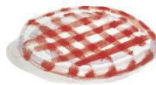
Außerdem

250 ml Schlagsahne
1 Beutel Gelatine-Fix
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Zum Verzieren

1 EL Krokant





Bonne Maman[®]

Baumkuchen-Quitten-Torte

Zubereitung:

1. Boden einer Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Backofengrill vorheizen.
2. Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Eier, Eigelb und Orangensaft unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Esslöffelweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
3. Etwa 1 gehäuften EL Teig in die Springform geben und glatt verstreichen. Unter dem Grill goldbraun backen. Erneut ca. 1 EL Teig darauf vorsichtig und dünn glatt verstreichen. Ebenfalls goldbraun grillen. Weitere 2-3 Schichten ebenso backen.
4. Boden aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Form erneut mit Backpapier auslegen. Weitere Böden mit 4-5 Schichten backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Alle Böden auskühlen lassen.
5. Böden (bis auf den oberen) mit Quitten-Gelee bestreichen (etwa 2-3 EL Gelee zurückbehalten).
6. Schlagsahne steif schlagen, dabei Gelatine-Fix einrieseln lassen. Abgeriebene Zitronenschale unterrühren.
7. Zwei Böden übereinandersetzen, Sahne in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Auf den Boden spiralförmig Sahne aufspritzen. Torte weiter zusammensetzen. Auf den oberen Boden ebenfalls Sahne spritzen. Torte ca. 1 Stunde kühl stellen.
8. In die Mitte übriges Quitten-Gelee geben und den Tortenrand mit Krokant bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten + Kühlzeit (ca. 90 Min.)