

Rezept vom Konditormeister Stefan Köchl Stadtcafe und Konditorei Leckerl in Altheim

Spinattorte mit Vanilleobers

Vorbereitung ca. 20 min. Backen ca. 30 min, Ruhen 5 Std.

Zutaten:

5 Eier
125 g Kristallzucker
Schale von einer ¼ Zitrone
1 Prise Salz
225 g aufgetauten passierten Spinat
100 g Mehl
8 g Backpulver
1 cl Cognac
2 Eßl Preiselbeeren
½ l Schlagobers 36%
16 g Vanillezucker
16 g Sahnesteif

Glasur:

90 g Kuvertüre (Bitterschokolade), 110 g Schlagobers, 20g Honig



Foto: Stadtcafe Leckerl

Zubereitung:

Eier, Kristallzucker, Zitronenschale, Salz über einen Kochtopf mit Wasser (Wasserbad) auf ca. 40° unter ständigen rühren erwärmen. Bei hoher Drehzahl in der Küchmaschine aufschlagen (bis die Masse ein Volumen hat) und ca. 5 min langsam weiterschlagen. Dadurch bekommt die Masse feinere Poren.

Denn aufgetauten passierten Spinat mit einem Tuch ausdrücken. Mit einem kleinen Teil der Schaummasse verrühren und die restliche Masse mit Mehl, Backpulver und der Spinatmasse vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Masse heben.

Die Schaummasse in einer mit Backpapier ausgelegten Springform bei 170° backen. (ca. 30 min backen)

Nach dem Backen vorsichtig aus der Form geben und auskühlen lassen.

Nun gibt man die Torte wieder in die Form und gibt Cognac (nach Geschmack) auf das Biskuit und bestreicht diese mit den Preiselbeeren.

½ l Obers mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und auf das Biskuit geben. (ca. 3-4h kühlen)

Kuvertüre, Obers und Honig über dem Wasserbad erwärmen (nicht über 45°). Dann unter ständigen Rühren lippenwarm abkühlen. Die Glasur, über die Torte gießen und gleichmäßig verteilen. Nochmals ½ h kühlen.

Gutes Gelingen ihr Konditormeister Stefan Köchl.

