

Genfer Torte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 200 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Erdbeermarmelade / Erdbeerkonfitüre	60 g
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	1 Esslöffel
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Vanilleschoten	1 Stk.
Vollmilch	¼ Liter
Blätterteig	600 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	475 ml
Schokoladenraspeln / Schokoraseln / Schokoladespäne / Schokospäne	1 handvoll

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas ausrollen:

Drei Teigböden ausstechen und auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen.

20 Minuten rasten lassen, dann mehrmals mit einem spitzen Messer (oder Gabel) einstechen und einer Dotter bestreichen.

Aus den Teigresten Halbmonde ausstechen, diese ebenfalls mit Dotter bestreichen und mit den Teigböden im vorgeheizten Backrohr bei 210 Grad zu goldbrauner Farbe backen.

Vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Die Tortenböden mit der erhitzten Erdbeermarmelade bestreichen.

3 Dotter mit 2 EL Milch, dem Staubzucker und der Speisestärke glatt verrühren.

Die Vanilleschote aufschneiden und mit einem scharfen Messerchen das Mark herausschälen.

Das Vanillemark mit der restlichen Milch zum Kochen bringen; das Dotter-Staub- und Stärkegemisch einrühren und die Creme am Feuer so lange verrühren, bis sie aufsteigt.

Danach bis zum Erkalten weiterschlagen.

Mit dieser Vanillecreme die Tortenböden bestreichen und zusammensetzen.

Zwei Stunden lang im Kühlschrank erstarren lassen.

Danach die Torte am Rand und an der Oberfläche mit Schlagobers bestreichen, mit etwas Obers, Schokoladespänen und den Blätterteighalbmonden verzieren.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1382-Genfer-Torte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at