

Ostfriesentorte

Zutaten | 16 Stücke (Springform Ø 26 cm)

300 g	Rosinen
500 ml	Ostfriesischer Branntwein
5	Eigelb
4 EL	heißes Wasser
180 g	Zucker
100 g	Mehl
80 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
5	Eiweiß
1 L	Sahne
2 Pck.	Vanillezucker

Zubereitungszeit: 60 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Die Rosinen 2 bis 3 Tage vor dem Backen waschen und im Branntwein einlegen.
- Am Backtag die Rosinen abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen.
- Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.
- Für den Biskuitteig die Eigelbe zusammen mit heißem Wasser und Zucker mithilfe der Schläger des Handrührgerätes schaumig rühren.
- Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermengen und durchgeseibt unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren.
- Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.
- Den Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.
- Den Teig nach dem Auskühlen zwei Mal durchschneiden.
- Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Branntwein beträufeln.
- Den Boden mit Sahne bestreichen, mit Rosinen belegen und etwas Sahne darüber streichen.
- Den zweiten Boden auflegen und mit Sahne und Rosinen bestreichen bzw. belegen.

-
- Den dritten Boden auflegen und die Torte rundherum mit Sahne bestreichen und mit Sahnetuffs und Rosinen verzieren.

Tipp:

Wer keinen Ostfriesischen Brantwein bekommt kann die Rosinen auch in Rum einlegen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 155 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
440 kcal	22 g	36,7 g	5 g	80,3 mg