

Traunkirchner Torte nach Rolloma

Kategorien: Backen, Torten

Land / Stil: Österreich / festlich

Bewertung: ★★★★★

TRAUNKIRCHNER TORTE

25 dag Butter, 28 dag Mehl, 10 dag Zucker;
Creme: Marmelade, 7 dag Zucker, 2 Klar;

Liebe Illy, anbei das Rezept,
Beschreibung hab ich keine, ist
aber nicht schwer. Aus dem Teig
einige Platten backen und mit
Hexenschaum (Eischnee und
Marmelade) zusammen kleben.
Hoffe es geht dir schon besser!
Liebe Grüße ❤️🥰

17:42

Von Tantchen Gabi Neuhofer heute via
WhatsApp zugeschickt bekommen:
Rolloma's Rezept für die herrliche
TRAUNKIRCHNER TORTE! (17.Februar 2024)

Zutaten

Für den Mürbteig:

- 280 g Mehl
- 250 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Pck. Vanillezucker

Für die Creme:

- 70 g rote Marmelade
- 70 g Staubzucker
- 2 Eiklar

Zubereitung

(ACHTUNG: 2 Tage vorher zubereiten und im Kühlschrank ruhen lassen!)

Das Backrohr auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Mürbteig gut miteinander verkneten, und den Teig 30-120 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend in vier gleichgroße Stücke schneiden, jedes Stück dünn ausrollen und mit Hilfe eines Tellers oder dem Rahmen einer Springform einen Kreis von ca. 25 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teigboden auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf der zweiten Schiene von unten etwa 10 Minuten backen bis sich der Rand goldgelb färbt. Die restlichen drei Böden auf die gleiche Weise zubereiten, noch warm vorsichtig vom Blech lösen (Achtung! Sind sehr zerbrechlich!) und anschließend komplett am Gitterrost auskühlen lassen.

Nun den „Hexenschäum“ zubereiten. Die Zutaten für die Creme in einer großen Schüssel zu einem steifen, rosafarbenen Schnee schlagen. Die Masse ebenfalls vierteln, wobei ein Viertel etwas größer sein sollte, um damit als letzte Schicht die Oberseite und den Rand der Torte zu bestreichen. Einen Mürbteigboden mit einem Viertel der Creme bestreichen, den nächsten Boden aufsetzen und so weiter.

Am besten schmeckt die Traunkirchner Torte, wenn sie zwei Tage im Voraus zubereitet wird, damit sie, kühl gelagert, gut durchziehen kann.