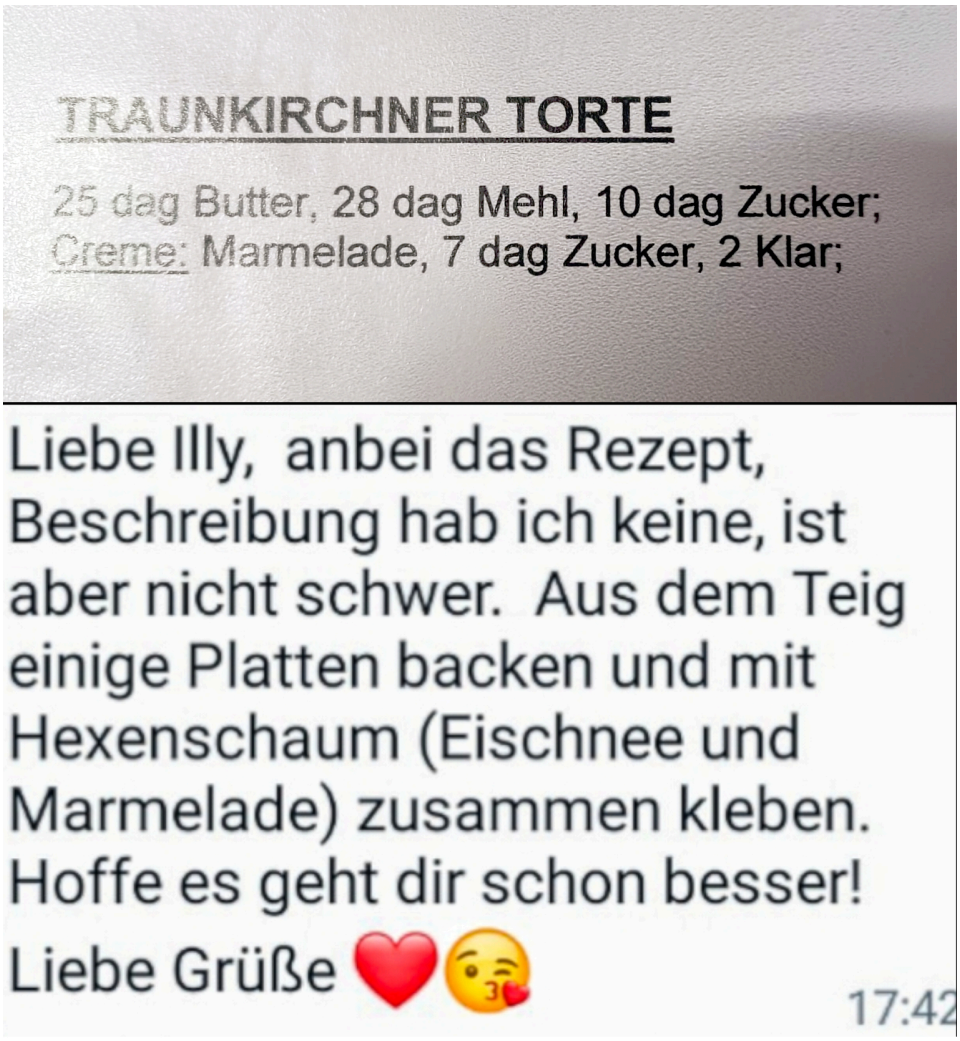
Traunkirchner Torte nach Rolloma

Kategorien: Backen, Torten
Land / Stil: Österreich / festlich
Bewertung: ★★★★★



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 „Hexenschaum“ 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.