

zitroniges Wickeltörtchen mit Johannisbeeren

für den Boden:

3 Eier
200g Zucker
50g Mehl
50g Speisestärke
15g Vanillepuddingpulver
5g Backpulver

für die Creme:

250g Magerquark
400ml Schlagsahne
2 El Zitronensaft
3 El Zucker
frische Beeren zur Deko



Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit einem Streifen Backpapier auslegen, sodass es an keiner Stelle an die Ränder des Bleches stößt und einfach glatt aufliegt.

Die Eier trennen, den Zucker abwiegen und das Mehl mit Stärke, Puddingpulver und Backpulver mischen und zwei Mal sieben. Nun die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiter rühren, bis die Masse schön glänzt. Als nächstes nacheinander die Eigelbe unterziehen und esslöffelweise die Mehlmischung unterrühren.

Den Teig auf das Blech geben und mit einem Spatel flach verstreichen. Dann für ca. 10 Minuten backen, auf ein feuchtes Küchentuch stürzen und auskühlen lassen.

Ist der Boden kalt, kann es an die Creme gehen. Dafür einfach 200ml von der Schlagsahne steif schlagen, alle weiteren Zutaten außer den Beeren cremig verrühren und die Sahne unterheben. Hier am besten einmal probieren und eventuell noch mehr Zucker oder Zitronensaft dazu geben. Jeder so, wie ers mag.

Den Boden nun mit einem Messer zu einem Rechteck schneiden. Hier schätzt ihr auch in etwa schon ab, wie hoch euer Törtchen wird, wenn man später die Teigstreifen schneidet. Dieses Rechteck mit der Zitronencreme bestreichen.

Vermutlich bleibt dabei etwas von der Creme übrig, das ist aber gut so, diesen Rest benutzen wir nämlich später noch zum Einstreichen. Beim Verteilen der Creme darauf achten, an der kurzen Seite einen kleinen Streifen frei zu lassen, damit beim Aufrollen nicht alles heraus quillt.

Schneidet jetzt die bestrichene Teigplatte in Streifen. Bei mir wurden es nur zwei Streifen, was daran lag, dass ich ein hohes Törtchen mit kleinem Durchmesser wollte. Den ersten Streifen von der kurzen Seite her aufrollen, in Richtung der Seite, wo ihr einen Rand frei gelassen habt. Das Ganze wird recht handlich, sodass ihr die Rolle einfach auf eurer Tortenplatte abstellen und mit dem nächsten Streifen fortfahren könnt. Mit diesem Streifen setzt ihr da an, wo der erste Streifen aufgehört hat und wickelt ihn weiter herum. Am Ende entsteht natürlich eine Kante, die kann man aber durch ein bisschen Andrücken und später mit der Creme von außen verstecken.

Wer die Torte vorbereitet, sollte sie nun ohne Einstreichen im Kühlschrank ziehen lassen. Ich würde empfehlen, sie dafür in Frischhaltefolie zu wickeln, so behält sie auch später auch besser ihre Form.

Einige Stunden vor dem Verzehr kommt dann unser Rest der Füllung zum Einsatz. Den zweiten Teil Sahne steif schlagen und einfach mit dem Rest der Füllung vermischen. Wer möchte, süßt noch ein bisschen mit Vanillezucker nach. Die Torte jetzt von der Folie befreien, falls welche benutzt wurde, und großzügig mit der Sahnecreme einstreichen – fertig!

Jetzt müssen nur noch hübsch ein paar Beeren oben drauf, am besten direkt, bevor sie auf den Tisch kommt. Bei mir waren das Johannisbeeren, die sehen einfach zuuuu schön aus!

Wer die Torte transportieren will, sollte sie am Vortag zubereiten und wie beschrieben mit Folie umwickelt ziehen lassen. Nach dem Einstreichen unbedingt nochmal richtig kalt werden lassen, dann hat sie auch die nötige Festigkeit für den Transport zum Picknickort.