

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de

Tel: +49 40 254 055 55

Web: www.michelsen-versand.de

Grog-Torte mit schwarzem Tee und Rum

Grog-Torte mit schwarzem Tee und Rum

Zubereitungszeit: 40 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Für den Biskuitboden:

5 Stück(e) Eier

150 g Zucker

20 g Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise(n) Salz

Für den Sirup (zum Tränken):

100 ml starker schwarzer Tee (z. B. Earl Grey oder Assam)

2 Esslöffel Zucker

4 Esslöffel Rum

Für die Creme:

500 ml Milch

3 Stück(e) Beutel schwarzer Tee (oder 3 TL loser Tee)

50 g Zucker

20 g Vanillezucker

50 g Speisestärke

250 g Mascarpone

100 ml Sahne (leicht geschlagen)

3 Esslöffel Rum (nach Geschmack)

Für die Dekoration:

200 ml Sahne

1 Packet(e) Sahnesteif

1 Esslöffel Puderzucker

Etwas Kakao- oder Teepulver (zum Bestäuben)

Nach Belieben: kandierte Orangenschale,

Schokoladenraspel oder essbare Blüten

Biskuitboden backen:

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen.

Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen und

weterschlagen, bis die Masse glänzt.

Eigelbe einzeln vorsichtig unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, über die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!). Abkühlen lassen.

Sirup zubereiten:

1. Schwarzen Tee aufbrühen (kräftig, ca. 2-3 Minuten ziehen lassen).

Zucker einrühren, bis er sich aufgelöst hat, und dann den Rum hinzufügen. Abkühlen lassen.

Creme zubereiten:

1. Milch in einem Topf erhitzen, die Teebeutel oder losen Tee darin ca. 5 Minuten ziehen lassen (danach Teebeutel entfernen oder abseihen).

Zucker, Vanillezucker und Speisestärke in die noch warme Teemilch einrühren. Unter Rühren aufkochen, bis

die Masse eindickt. Anschließend abkühlen lassen.

Mascarpone in die abgekühlte Teemasse einrühren.

Sahne leicht schlagen und vorsichtig unterheben. Rum nach Geschmack dazugeben.

Biskuit füllen:

1. Den Biskuitboden waagrecht in drei Böden schneiden.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und großzügig mit dem Tee-Rum-Sirup tränken.

Eine Schicht Creme auf den Boden geben und glattstreichen. Den zweiten Boden darauflegen, tränken und ebenfalls mit Creme bestreichen. Den dritten Boden auflegen und leicht andrücken. Mit Sirup beträufeln.

Die Torte mit der restlichen Creme (oben und an den Seiten) einstreichen.

Kühl stellen (mindestens 2 Stunden, besser über Nacht).

Dekoration:

1. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen.

Die Torte nach Belieben mit der Sahne, Kakao oder Teepulver, Schokoraspeln oder anderen Dekoelementen

verzieren.

Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Tipps:

1. Für ein besonders intensives Teearoma kannst du in die Creme einen halben Teelöffel fein gemahlenen schwarzen Tee einrühren.

Die Torte schmeckt noch besser, wenn sie über Nacht durchziehen kann.