



Sonntagskuchen

Hannes Weber

Freitag, 20.05.2016

Avocado-Torte

Für ca. 12 Stücke

Für den Biskuit:

1-2 Avocado (soll etwa ca. 70 g Mus ergeben)
70 g Zucker
4 Eigelb (Größe M, ca. 80 g)
4 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale
110 g Weizenmehl
25 g Weizenstärke
40 g Butter

Für die Buttercreme:

1 Vanilleschote
1 EL Butter
250 ml Milch
50 g Zucker
25 g Vanillepuddingpulver
100 g weiche Butter
Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone

Für die Tränke:

50 g Zucker
50 ml Zitronensaft

Für die Ganache:

50 g Sahne
50 g weiße Kuvertüre
1 Pck. klarer Tortenguss
2 EL Zucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier belegen.
2. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Fruchtfleisch grob zermusen. Mit Zucker und Eigelben in eine Küchenmaschine geben und gut verrühren, bis sich alles vollständig vermischt hat.
3. Eier, Salz und Zitronenschale zu der Avocaomasse geben. In einer Küchenmaschine ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Die Masse sollte einen Stand haben.
4. Mehl und Weizenpulver mischen. Butter schmelzen lassen. Mehlmischung Durch ein Sieb auf ein Backpapier geben. Mit dem Papier ist es am besten, das Mehl nach und nach zur Eimasse zu geben. Das Mehl vorsichtig, mit einem Küchenschaber unterheben. Die flüssige warme, aber nicht heiße Butter ebenfalls nach und nach zugeben.

5. Teig in die vorbereitete Form geben und auf ein Backblech setzen. Biskuit im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen. Nach dem Backen ein Backpapier auf die Biskuit-Oberfläche legen und den Boden stürzen. So erhält er eine glatte Oberfläche.

6. Für die Buttercreme Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. 200 ml Milch, Zucker, Vanillemark und Schote dazu geben und aufkochen lassen. Vanilleschote entfernen. Puddingpulver und restliche Milch verrühren. Mischung in die Vanillemilch rühren, aufkochen lassen. Vanillecreme in eine Schüssel füllen. Mit einem Bogen Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Creme im kalten Wasserbad oder Kühlschrank abkühlen lassen.

7. Die Butter mit den Quirlen des Handrührers ca. 5 Minuten cremig rühren. Vanillecreme nach und nach unterrühren. Etwa 2 Minuten weiterrühren, bis die Buttercreme ganz glatt ist. Zitronensaft und -schale unter die Creme rühren. Ein Drittel der Creme abdecken und kalt stellen. 8. Für die Tränke 150 ml Wasser mit Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Zitronensaft unterrühren.

9. Den Biskuit waagrecht dreimal durchschneiden, sodass vier Böden entstehen.

10. Den unteren Boden mit einem Viertel der Tränke beträufeln und etwa einem Drittel der Buttercreme bestreichen. Einen Tortenring um den Rand legen. Den zweiten Boden darauf setzen, wieder mit einem Viertel der Tränke beträufeln und mit einem Drittel Buttercreme bestreichen. Den Vorgang mit dem dritten Boden wiederholen. Mit dem letzten Boden abschließen. Die Oberfläche mit der restlichen Tränke beträufeln. Torte ca. 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

11. Am nächsten Tag die übrige Buttercreme cremig rühren. Tortenring entfernen. Torte mit der Buttercreme rundum bestreichen.

12. Für die Ganache Sahne aufkochen. Kuvertüre hacken und zur Sahne geben. Sahne darin unter Rühren schmelzen.

13. Tortenguss, Zucker und 125 ml Wasser verrühren und aufkochen. 2 EL Tortenguss mit der Sahne-Kuvertüre-Mischung verrühren. Die Mischung abkühlen lassen. Sie sollte flüssig aber nicht warm sein.

14. Ganache auf die Torte geben und gleichmäßig verteilen. Wenn die Masse fest wird, kleine Vertiefungen in die Ganache drücken. Torte nach Belieben mit Zitronenzesten dekorieren.

Etwa 1 Stunde kühlen und servieren.