

Rezept der Ostfriesentorte

Zutaten für 16 Stücke

300 g Rosinen
500 ml Ostfriesischer Branntwein
5 Eier (Eigelb und Eiweiß trennen)
4 Esslöffel heißes Wasser
180 g Zucker
100 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver
1 Liter Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker



Zubereitungszeit ca. 60 Minuten / Backzeit ca. 40 Minuten

Zubereitung

Die Rosinen waschen und abtropfen lassen, dann mit Branntwein übergießen und zugedeckt 1 bis 2 Tage ziehen lassen. Für den Biskuitboden: Die fünf Eigelb zusammen mit den 4 Esslöffeln heißem Wasser sowie dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl, die Speisestärke sowie das Backpulver vermengen und durchgesiebt unter die Teigmasse heben. Anschließend die fünf Eiweiße steif schlagen und ebenfalls unter die Teigmasse heben. Eine Springform (26 bis 28 cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 40 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen; danach zweimal (!) waagrecht durchschneiden. Die eingelegten Rosinen abtropfen lassen, den Branntwein auffangen und die drei Biskuitböden damit beträufeln. Die Sahne mit dem Sahnesteif sowie dem Vanillezucker steif schlagen. 2 Esslöffel Rosinen zur Seite legen – diese benötigen Sie zum Schluss. Die Sahne in 2 Portionen teilen. Nun den unteren Biskuitboden mit der einen Portion Sahne bestreichen, anschließend mit der Hälfte der Rosinen belegen, danach den zweiten Biskuitboden auflegen. Die zweite Portion Sahne verstreichen und anschließend ebenfalls mit Rosinen belegen sowie den dritten Boden auflegen. Zum Abschluss die Ostfrieslandtorte rundherum mit Sahne bestreichen sowie mit Sahnehäubchen und Rosinen verzieren.

Nun noch einen Tee kochen und ... genießen! Wi wünsken „Smakelk Eten!“

*... aus Ostfriesland
für Ostfriesland!*

CF DIE
OSTFRIESISCHE
LANDSCHAFTLICHE BRANDKASSE

Die Versicherung der Ostfriesen