

Biskuitboden/Wiener Masse:

5 Eier Gr. M
200 g Mehl
200 g Zucker
1 Msp. Vanillepulver (alternativ
Vanillezucker oder Vanilleextrakt)
½ Pkg Backpulver (= 8 g)
80 ml warmes Wasser
80 ml Öl

Creme:

300 g Mascarpone
300 g Frischkäse
100 ml cremiges Joghurt
120 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver (alternativ
Vanillezucker oder Vanilleextrakt)
500 ml Sahne + 2 Pkg. Sahnesteif

Belag:

400 g Obststückchen (ich verwende
Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren)
Gehackte Nüsse und Pistazien,
Mandelblättchen
2 geh. EL Marillenmarmelade

Einstreichen und Deko:

500 ml Sahne
1 EL gemahlene Pistazien
Himbeeren



Vorbereitung:

Legt eine 24er Springform mit Backpapier aus (siehe Video). Heizt den Backofen auf 170 Grad O/U Hitze vor.

Zubereitung Biskuit:

- 1) Trennt Eigelb von Eiweiß. Schlagen das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 2) Mixt die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillepulver min. 5 min schaumig (bis eine hellgelbe Masse entsteht).
- 3) Danach lasst ihr unter Rühren Wasser und Öl einrinnen.
- 4) Vermischt Mehl und Backpulver und siebt sie über den Teig. Hebt die trockenen Zutaten per Hand mit dem Schneebesen unter.
- 5) Hebt auch das Eiweiß vorsichtig unter und gebt den Teig in die vorbereitete Springform. Backt den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad O/U Hitze ca. 40 min lang. Unbedingt die Stäbchenprobe machen!
- 6) Lasst den Boden kurz in der Form auskühlen, nehmt ihn heraus, stürzt ihn auf ein sauberes Backpapier, zieht vorsichtig das benützte Backpapier ab und lasst ihn gut auskühlen.
- 7) Nach dem Auskühlen schneidet ihr ihn 3 Mal durch - 3 gleich hohe Böden und der oberste 4. ist etwas dünner. Daraus wird die Krone gemacht. Legt zudem einen Tortenring um den untersten Boden.
- 8) Den Biskuitboden kann man auch früher (Tage oder Wochen vorher) vorbereiten und gut verpackt in Frischhaltefolie einfrieren.



KRONENTORTE – EINFACHE OBSTORTE

Krone vorbereiten:

9) Schneidet den oberen, dünnen Boden in 16 gleich große Stücke.

10) Erhitzt die Marmelade, bestreicht ihn damit und bestreut jedes Teil mit den Nüssen. Ich mache das abwechselnd (siehe unbedingt Video für Tipps, die euch das Leben erleichtern). Stellt die Teile für mind. 30 min kühl.

Zubereitung Creme/Befüllen:

11) Schlagt die Sahne unter Zugabe des Sahnesteifs auf.

12) In einer Schüssel mixt ihr Mascarpone, Joghurt, Frischkäse und Puderzucker cremig. Nicht zu lange, da der Mascarpone sich bei zu langem Rühren verflüssigt.

13) Hebt mit einem Schneebesen die Sahne unter.

14) Verteilt die Hälfte der Creme auf dem ersten Boden, darüber die Hälfte vom Obst.

15) Legt den zweiten Boden darauf und drückt ihn leicht flach, damit der Boden schön eben ist.

16) Verteilt darüber die zweite Creme- und Obsthälfte und legt den dritten Boden darauf. Deckt die Torte mit Alu- oder Frschhaltefolie ab, damit sie nicht austrocknet und stellt sie für 2-3 Stunden kühl.

17) Schlagt die Sahne steif. Nehmt vorsichtig den Tortenring ab und streicht die Torte mit ca. 2/3 der Sahne ein. Der Rest wandert in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Damit macht ihr die Tupfen an der Oberseite.

18) Teilt euch auch die Oberseite der Torte in 16 Teile ein. Ich verwende dazu einen Faden. Dekoriert die Torte, wie im Video gezeigt, und legt die Kronen-Dreiecke an den Seiten an. Drückt sie fest, damit sie sich nicht lösen. Stellt die Torte wiederum für 1-2 Stunden kühl.

Biskvit:

5 jaja vel. M
200 g brašna
200 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno vanilin šećer ili ekstrakt)
½ pak. praška za pecivo (= 8 g)
80 ml tople vode
80 ml ulja

Krema:

300 g mascarpone sira
300 g krem sira
100 ml kremastog jogurta
120 g šećera u prahu
na vrh noža vanilije u prahu (alternativno vanilin šećer ili ekstrakt)
500 ml vrhnja za šlag + 2 pak. kremfixa (ako koristite mliječno vrhnje)

Za slojeve kreme:

400 g komadića voća (ja koristim jagode, maline i kupine)
sjeckane lješnjake i pistacije i listiće badema
2 vrhom pune kašike marmelade od marelica

Premazivanje i deko:

500 ml vrhnja za šlag
1 kašika mljevenih pistacija
malina



Priprema:

Kalup veličine 24 cm obložite pek papirom (kao u videu pokazano). Zagrijte rernu na 170 stepeni gornji/donji grijači.

Priprema biskvita:

- 1) Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Bjelanjke skupa sa tručićem soli umutite u čvrsti snijeg.
- 2) Žumanjke skupa sa šećerom i vanilijom u prahu mutite min. 5 min dok se ne stvori svijetlo žuta smjesa.
- 3) Potom postepeno dodajte vodu i ulje.
- 4) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i prosijte ih preko smjese. Suhe sastojke ručno i uz pomoć metlice za snijeg umiješajte.
- 5) Dodajte i snijeg od bjelanjaka i saspite tijesto u pripremljeni kalup. Pecite na 170 stepeni oko 40 min. Obavezno provjerite čačalicom da li je biskvit gotov.
- 6) Ostavite biskvit kratko u kalupu da se ohladi pa ga oprezno izvadite i odstranite korišteni pek papir. Ostavite ga da se potpuno ohladi.
- 7) Nakon toga ga prerežite 3 puta - 3 dijela iste veličine i gornji 4. je malo tanji, jer se on koristi za krunu). Stavite obruč oko biskvita.
- 8) Biskvit možete i nekoliko dana prije pripremiti ili čak sedmica. Samo ga dobro umotajte u prozirnu foliju i zamrznite.



KRUNA TORTA – VOĆNA TORTA

Priprema „krune“:

9) Gornji, tanji biskvit izrežite na 16 komada iste veličine.

10) Zagrijte marmeladu i premažite ga. Nju koristimo kao ljepilo za dekoraciju. Svaki dio pospite sjeckanim lješnjacima, pistacijama itd. Pogledajte u videu kako to možete najlakše odraditi. Dekorisani biskvit stavite u frižider na 30 min.

Priprema kreme/filovanje:

11) Vrhnje za šlag umutite uz dodavanje krem fixa.

12) U jednoj posudi umutite mascarpone, jogurt, krem sir, šećer i vaniliju u prahu. Ne miksajte predugo jer mascarpone postaje sve tečniji, što se duže miksa.

13) Laganim pokretima umiješajte šlag.

14) Polovicu kreme nanosite na donji biskvit i ravnomjerno raspodijelite. Po kremi poredajte komadiće voća.

15) Stavite drugi biskvit i lagano ga pritisnite kako bi se lijepo izjednačio.

16) Zatim raspodijelite drugu polovicu kreme i preostalo voće i stavite 3. koru. Tortu prekrijte alu-folijom i stavite 2-3 sata na hlađenje.

17) Vrhnje umutite u šlag. Oprezno odstranite obruč i premažite tortu sa 2/3 od šlaga. Preostali dio stavite u špric kesicu sa zvjezdastim nastavkom. S njim pravite tufnice na površini.

18) Površinu torte podijelite na 16 dijelova kao i biskvit za krunu. Za ovaj korak koristim konac. Dekorirate tortu kao u videu pokazano. Zalijepite trokute od krune na strane torte i pritisnite ih dobro, kako se nebi odlijepili. Tortu stavite na hlađenje