

Boden:

9 Eiweiß
250 g Zucker
60 g griffiges Mehl (alternativ Universal-
mehl oder zur Not glattes bzw. 405er
Mehl in D)
½ Pkg. Backpulver (=8 g)
30 g gemahlene Butterkeks
Prise Salz
150 g Datteln (verwendet keine saftigen,
sondern eher trockene Sorten)
150 g getrocknete Feigen
150 g Walnüsse
50 g Rosinen

Füllung:

9 Eigelbe
120 g Zucker
300 g Zartbitterschokolade
200 g Butter auf Zimmertemp.

Deko:

400 ml Sahne
Gehackte Pistazien
Gemahlene Hasel- oder Walnüsse
Datteln



Zubereitung:

- 1) Heitzt den Ofen auf 200 Grad O/U Hitze vor. Befettet ein großes Backofenblech und legt es mit Backpapier aus. Bereitet einen Topf vor, den ihr ca. 3 cm hoch mit Wasser befüllt. Das Wasserbad werdet ihr in diesem Rezept 3 Mal verwenden.
- 2) Entfernt die Stängel der Feigen und schneidet sie in kleine Würfel. Zerkleinert die Walnüsse im Universalzerkleinerer so, dass kleine aber auch größere Stücke vorhanden sind.
- 3) In einer Schüssel vermischt ihr die Datteln, Feigen, Rosinen, Mehl, Backpulver und den den Keks. Vermischt alles mit den Händen, bis das Mehl alle Zutaten benetzt. So kleben sie beim Zerkleinern nicht aneinander.
- 4) Gebt diese Zutaten in einen Food Processor (alles auf einmal) oder in einen kleinen Universalzerkleinerer (in 2 Touren). Das Resultat ist eine Mischung, die aus vielen größeren Stücken besteht (siehe Video). Fügt nun die zerkleinerten Walnüsse hinzu.
- 5) Erhitzt den Topf mit dem Wasser und schaltet die Hitze auf mittlere Stufe herunter. Das Wasser darf nur leicht köcheln. In einer Metallschüssel vermischt ihr Eiweiß und Zucker und stellt diese auf das Wasserbad. Rührt nun immer wieder, bis sich die Masse erwärmt und der Zucker sich aufgelöst hat. Wenn ihr ein wenig von der Mischung zwischen den Fingern reibt, solltet ihr keine Zuckerkristalle mehr spüren.
- 6) In die warme Masse gebt ihr das Salz und mixt so lange, bis sie sehr fest und stabil ist (das dauert mit Handrührgerät etwas länger).
- 7) Hebt nun die Trockenfrüchte-Nuss-Mischung in 2 Touren vorsichtig unter den Eischnee.
- 8) Verstreicht die Masse auf dem Blech und backt sie bei 200 Grad O/U Hitze ca. 20 min lang. Dabei solltet ihr die Ofentür bis zum Schluss nicht öffnen. Der Boden ist dann bräunlich und weich. Backt ihn nicht viel länger, da ihr ihn sonst austrocknet.
- 9) Nach dem Backen schneidet ihr ihn der Länge nach in 3 ca. 10 cm breite Streifen. Trennt diese samt Backpapier mit einer Schere voneinander und deckt sie mit einem Tuch ab, damit sie nicht austrocknen. Lasst sie vollständig auskühlen. Bereitet in der Zwischenzeit die Creme vor.



ARABISCHE TORTE

10) Mixt Eigelbe und Zucker über dem Wasserbad (wiederum nur leicht köchelndes Wasser) so lange, bis daraus eine hellgelbe, schaumige, dickliche Masse geworden ist. Auf diese Weise tötet ihr evtl. Keime in den Eigelben ab.

11) Nehmt die Schüssel vom Herd, deckt sie mit Frischhaltefolie ab und lasst sie bei Zimmertemp. auskühlen. Schmelzt auch die Schokolade über dem Wasserbad und lasst sie auskühlen.

12) Mixt die weiche Butter auf höchster Stufe, bis sie weiß und cremig ist. Fügt unter Rühren die Eigelb-Creme und die Schokolade hinzu. Die Creme ist am Ende nicht flüssig und nicht fest, sondern perfekt zum Verstreichen. Falls sie doch zu flüssig ist (wenn die Schoko noch zu warm war), stellt sie 20-30 min in den Kühlschrank und schlägt sie danach nochmal auf.

13) Legt den ersten Streifen auf einen länglichen Teller oder Tablett (zieht das Backpapier ab) und bestreicht ihn mit 1/3 von der Creme. Darauf legt ihr den zweiten Streifen und das 2. Drittel der Creme. Danach den dritten Streifen und mit der übrigen Creme wird die ganze Torte bestrichen.

14) Stellt sie in den Kühlschrank für 45-60 min, bis die Creme fest ist. Schlägt die Sahne steif und bestreicht damit die Torte von außen. Ich dekoriere sie gerne oben mit Tupfen. Dekoriert die Torte so wie ich oder nach eurem Geschmack und stellt sie in den Kühlschrank für mind. 1-2 Stunden. Ihr werdet sie am einfachsten schneiden, wenn sie kalt ist. Ich schneide sie in Stücke und lasse diese 20 min auf Zimmertemp. stehen. So wird die Creme etwas weicher und schmeckt noch besser. Sie ist locker 1 Woche im Kühlschrank haltbar.

Tipp: bitte verwendet keine allzu saftigen Datteln. Das habe ich probiert und beim Zerkleinern im Food Processor wurde die Masse sehr klumpig und klebrig. Es war schwierig, sie mit dem Eischnee zu verbinden. Falls das passiert macht ihr Folgendes: vermischt die klebrige Mischung gründlich mit 3-4 EL vom Eischnee und zwar mithilfe eines Schneebens. Erst dann hebt ihr sie unter den restlichen Schnee.

Biskvit:

9 bjelanjaka
250 g šećera
60 g oštrog brašna (alternativno univerzalno ili tip 405 u D)
½ pak. praška za pecivo (=8 g)
30 g mljevenog petit keksa ili plazme prstohvat soli
150 g datula (ne previše sočne, bolje su suhe datule)
150 g suhих smokava
150 g oraha
50 g groždica

Fil:

9 žumanjaka
120 g šećera
300 g tamne čokolade
200 g maslaca na sobnoj temp.

Za ukrašavanje:

400 ml vrhnja za šlag
sjeckane pistacije
mljeveni orasi ili lješnjaci
datule



Priprema:

- 1) Zagrijte rernu na 200 stepeni gornji/donji grijači. Veliki pleh od rerne pomastite pa obložite pek papirom. Pripremite lonac sa vodom (otprilike 3 cm visoko vode) jer će vam para za ovaj recept 3 puta trebati.
- 2) Odstranite peteljke od smokava i izrežite ih na sitne komadiće. Orahe u multipraktiku tako sameljite da imate i sitnih i malo krupnijih komadića.
- 3) U posudi sjedinite datule, smokve, groždice, brašno, prašak za pecivo i keks. Rukama dobro promiješajte kako bi se svi sastojci povezali brašnom. Tako se neće lijepiti u multipraktiku.
- 4) Ja imam veliki food processor pa ove sastojke od jednom usitnim. Ako imate mali multipraktik, radite u dvije ture. Rezultat je suha smjesa sa puno krupnih komada (pogledajte u videu). U ovu smjesu umiješajte orahe.
- 5) U loncu zagrijte manju količinu vode pa smanjite vatru na srednju. Dovoljno je da samo lagano kuha i stvara paru. U metalnoj posudi pomiješajte bjelanjke i šećer i stavite ih na paru. Miješajte dok se smjesa ne ugrije i dok se šećer ne otopi. Kad uzmete malo smjese između prstiju, ne smijete osjetiti kristale šećera.
- 6) U zagrijanu smjesu dodajte so i mutite dok ne dobijete čvrsti snijeg (to duže traje, naročito ako miksate ručno!)
- 7) U 2 ture u snijeg od bjelanjaka laganim pokretima umiješajte smjesu od suhog voća.
- 8) Masu ravnomjerno raspodijelite po plehu pa pecite na 200 stepeni oko 20 min. Ne otvarajte vrata od rerne sve dok se kora peče. Kora će porumeniti i biti mekana. Ne pecite je duže jer ćete je inače isušiti.
- 9) Koru izrežite po dužini na trake od 10 cm širine. Odvojite ih makazama pa prekrijte krpom kako se nebi osušile. Ostavite da se ohlade a u međuvremenu pripremite kremu.



ARABISCHE TORTE

10) Žumanjke i šećer sjedinite u metalnoj posudi pa ih uz stalno miksiranje na pari (srednja vatra!) kremasto umutite. Masa će postajati sve sjajnije i gušća. Osim toga ćete na ovaj način ubiti bakterije, koje se možda nalaze u jajima.

11) Maknite s vatre, prekrijte prozirnom folijom i ostavite na sobnoj temp. da se hladi. Otopite i čokoladu na vatri pa ostavite da se hladi.

12) Omekšali maslac umutite pa mu dodajte kremu od žumanjaka i čokoladu. Krema na kraju nije ni previše gusta ni tečna. Sjajna je i može se bez problema nanijeti na kolač. Ako vam se desi da je rijetka (pogotovo ako se čokolada nije ohladila dovoljno), vratite je u frižider na 20-30 min pa još jednom promiksajte.

13) Na duguljasti tanjir ili tacnu stavite prvu koru (skinite pek papir) pa premažite 1/3 fila. Potom druga kora i druga trećina fila, pa treća kora i zadnjom trećinom fila je cijelu premažite.

14) Stavite u frižider na hlađenje 45-60 min da se čokolada stegne. Potom vrhnje umutite u šlag pa cijelu tortu premažite. Dekorirajte kao u videu pokazano ili na svoj način. Stavite je na barem 1-2 sata na hlađenje. Najlakše se reže kad je hladna. Ja je takvu izrežem pa ostavim na sobnoj temp. oko 20 min. Tako krema malo omekša pa je torta još ukusnija. Tortu možete držati u frižideru i do 7 dana, bez da se pokvari.

Savjet: ne koristite sočne/jako ljepljive datule. Probala sam i imala sam problem da mi se masa prilikom miksiranja u multipraktiku/food processoru jako zgrudala jer su se datule lijepile za ostale sastojke. Bilo je teško povezati ih sa snijegom od bjelanjaka. Ako vam se to desi, učinite slijedeće: oduzmite 3-4 kašike od snijega i dobro ga pomiješajte sa masom od suhog voća. Nakon toga ovu mješavinu dodajte u preostali snijeg.