Flockentorte (aus Brandteig) mit Quitte

Torten findet man ja eher selten hier, denn eigentlich liegen sie mir nicht sonderlich und ich stehe auch mehr auf einfachere, bodenständige Kuchen oder Gebäcke. Aber ab und zu mag ich ein Stück feine Torte auch sehr gerne.
Neulich waren wir im Blumencafé in Freiburg und haben dort eine Flockentorte mit Rum-Sahne-Creme genossen. Die Böden waren aus Brandteig, so etwas kannte ich bisher gar nicht bei Torten. Die Idee fand ich super und da ich Brandteig generell mag, wollte ich diese Leckerei gerne nachbacken.

Flockentorte (aus Brandteig) mit Quitte

Beim Einkaufen leuchteten mir dann noch die gelben Quitten entgegen und die Idee für eine Herbstversion dieser Torte war geboren. Die Quitte gibt der Torte eine fruchtig-süße Note und passt sehr gut zur Sahne.
Generell ist die Torte nicht zu süß, denn der Teig kommt ohne Zucker aus. Wer mag, gibt etwas mehr Zucker in die Füllung oder bestreut die Böden vor dem Backen ganz dünn mit Zucker oder Puderzucker.

Für 1 Form mit ca. 24-26 cm Durchmesser:

Für ca. 8 Böden:

500 ml Milch oder Wasser
120 g Butter
Salz
300 g Mehl
6 Eier

Füllung & Deko:

1 große Quitte (250 g)
2 EL Zucker
2 Becher Sahne (400 ml)
3 EL Rum
2 Päckchen Vanillezucker
1,5 Päckchen Sahnesteif
1 Packung Mandelblättchen
Puderzucker

Die Quitte waschen und in feine Würfel oder Scheibchen schneiden. Mit etwas Wasser und 2 EL Zucker in einem kleinen Topf weich garen, dann in ein Sieb geben. Abtropfen und abkühlen lassen. Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne unter ständigem Rühren (!) goldbraun anrösten und abkühlen lassen.
Milch oder Wasser mit der Butter in Stückchen und 1 gestrichenen TL Salz in einen Topf geben und aufkochen, bis die Butter geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen.
Das Mehl sieben (!) und auf einmal in die Flüssigkeit geben. Den Topf wieder auf den Herd stellen und mit einem Holzlöffel rühren, bis die Masse einen glatten und klumpenfreien Kloß bildet, der sich vom Boden löst. Noch 2 Minuten bei starker Hitze rühren und den Teig „abbrennen“. Auf dem Topfboden sollte sich eine weiße Schicht bilden.
Dann den Teig in eine große Schüssel geben und 10-15 Minuten abkühlen lassen.
Die Eier mit dem Knethaken einzeln unterrühren und immer so lange rühren, bis sich wieder ein Teigkloß bildet. Der fertige Teig sollte glänzen und in langen, aber noch festen Spitzen am Löffel hängen.
Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2 Bleche mit Backpapier belegen und eine runde Kuchenform/Springform ohne Boden auf das Blech legen (es sollten immer 2 Böden auf ein Blech passen). 2-3 EL Teig hinein geben und dünn verstreichen. Einen weiteren Teigkreis auf das gleiche Blech streichen und zwei Kreise auf das zweite Blech. Beide Bleche in den Ofen schieben und die Tür die ersten 10 Minuten auch nicht öffnen. Die Böden ca. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die fertigen Böden herausholen, vom Blech nehmen und auf Gittern abkühlen lassen. 4 weitere Böden auf die Bleche streichen und backen.
Während alle Böden abkühlen (bei kühler Witterung geht das sehr schnell auf dem Balkon/der Terrasse), die Füllung zubereiten. Die kalte Sahne mit dem Vanillezucker, dem Rum und dem Sahnesteif zu einer festen Creme schlagen. 6 EL Sahnecreme abnehmen und beiseitestellen. Die Quittestücke unter die übrige Creme mischen.
Wenn die Böden kalt sind, einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 2-3 EL Quittencreme bestreichen und den nächsten Boden darauf setzen. Alle Böden auf diese Weise stapeln und mit Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen, aber keine Creme

auftragen.
Die Sahne ohne Quitten am Rand der Torte verstreichen. Immer wieder eine Handvoll Mandelblättchen nehmen und seitlich gegen die Torte drücken, bis der gesamte Rand mit den Blättchen überzogen ist.
Die Torte kühl stellen und vor dem Anschneiden am besten einige Stunden ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden können. Die Torte mit Puderzucker bestreuen.

Flockentorte (aus Brandteig) mit Quitte

Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust auf Quitten-Flockentorte bekommen und wünsche euch ein genussvolles Wochenende mit gemütlichem Kaffeeklatsch!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
38
Send email