



ZUTATEN

(für eine kleine Springform)

FÜR DIE BÖDEN

180 g Mehl
25 g Speisestärke
1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
120 g weiche Butter
150 g Zucker
2 EL Holunderblütensirup
3 Eier
150 ml Roséwein, lieblich

FÜR HAFERFLOCKEN-CRUNCH

30 g zarte Haferflocken
20 g Mandeln
20 g Mehl
1 TL Chiasamen

2 EL Butter
40 g brauner Zucker
1/2 TL Zimt
1/4 TL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g Mascarpone
100 g Doppelrahmfrischkäse
200 g Vanillequark
250 ml Sahne
evtl. 1 Pck. Vanillezucker

FÜR DAS KOMPOTT

250 g Rhabarber
125 g Himbeeren
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
150 ml Roséwein, lieblich

ZUBEREITUNG

Für die Böden den Backofen auf 175 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springformen (etwa 3 Stück, Durchmesser 15 cm) entsprechend einfetten und mit Mehl ausstäuben. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen. Die Butter in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Zucker zugeben und mit verrühren. Alles zusammen für 3 - 5 Minuten cremig rühren. Holunderblütensirup und Eier einzeln zufügen und unterrühren. Die Mehlmischung und den Roséwein abwechselnd auf niedriger Stufe unter die Buttermasse rühren. Nur so lange rühren, bis alle Zutaten miteinander vermengt sind. Den Teig auf die Springformen verteilen und anschließend auf mittlerer Schiene etwa 20 - 25 Minuten backen. Der Teig wird beim Backen am Rand etwas dunkler von der Farbe. Anschließend die Formen herausnehmen und abkühlen lassen. Die Böden nach etwa 20 Minuten herauslösen.

Für den Crunch in der Zwischenzeit Haferflocken, Mandeln, Mehl, Chia sowie Gewürze, Zucker und Butter in eine Schüssel geben und miteinander vermengen, bis alles gut miteinander vermengt ist. Den Backofen auf 190 Grad drehen und die Mischung auf einem Backblech verteilen. Danach im Backofen circa. 10 Minuten backen, nach der Hälfte einmal wenden, bis es alles eine leichte Bräunung bekommen hat. Dann herausnehmen und abkühlen lassen. Eventuell müsst ihr die Mischung noch etwas kleiner brechen.

Das Kompott kocht ihr, indem ihr die Himbeeren leicht wascht und verlest und bis auf ein paar wenige zur Verzierung später in einen Topf gebt. Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die etwa 1 cm dick sind. Diese ebenfalls in den Topf geben und mit dem Roséwein bei leichter Hitze langsam zum Kochen bringen. Das Vanillepuddingpulver mit einem EL Wasser anrühren. Wenn die Rhabarberstücke zerfallen, die Vanillemischung zugeben und das Kompott andicken lassen. Danach entsprechend vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Für die Cremefüllung die Sahen steif schlagen, davon etwa 1/4 abnehmen und für die Tupfen zur Verzierung später beiseite bzw. direkt in den Spritzbeutel geben und in den Kühlschrank stellen. Mascarpone in eine Schüssel geben, den Frischkäse und Vanillequark mit dem Zucker, falls nötig, zugeben und alles miteinander mit einem Schneebesen glatt rühren. Das Kompott in der Menge je nach Wunsch zugeben und unterheben. Zum Schluss 3/4 der Sahne vorsichtig unterheben.

Für das Zusammensetzen der Torte einen der Böden auf eine Tortenplatte geben. Anschließend 1/4 der Cremefüllung darauf geben und glatt streichen. Darauf gebt ihr den Haferflocken-Crunch. Anschließend kommt der zweite Boden darauf und ihr verfährt wie gerade eben. Erst das zweite Viertel der Cremefüllung und danach Crunch und den dritten Boden zum Schluss darauf geben. Auf den letzten Boden kommt das dritte Viertel Cremefüllung und das streicht ihr am besten mit einer Palette glatt. Die restliche Cremefüllung nehmt ihr nun und umhüllt damit leicht die Torte, damit diese den Effekt eines Semi Naked Cake bekommt. Als Allerletztes setzt ihr mit einer kleinen Sterntülle die Sahnetupfen in zwei Reihen auf die Torte auf und verziert diese mit ein paar Himbeeren.