Flockentorte

Diese himmlische Flockentorte heißt in Italien Torta Mimosa und wird immer anlässlich zum Festa delle Donne am 8. März gebacken und serviert. Die Flockentorte oder Torta Mimosa ist ein großer Klassiker der italienischen Konditoreikunst und wurde ungefähr in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts zwischen Rom und Rieti entwickelt. Die Flockentorte – Mimosentorte wurde später in Sanremo im Jahr 1962 berühmt, als Adelmo Renzi mit diesem Kuchen einen Süßwarenwettbewerb gewann.

Dieser Kuchen sieht sehr lecker aus und hat die Form einer Kuppel, die weich und duftend erscheint. Bestreut mit zerkleinerten Biskuitteig und Puderzucker, sieht sie aus wie ein Mimosensträußchen, von dem sie ihren Namen hat.

Die Flockentorte ist ein recht einfach in der Zubereitung und trotzdem sehr eindrucksvoll. Sie besteht aus Biskuitteig mit einer Vanillecreme. Wer ein bisschen Frische in den Kuchen bringen will kann noch ein paar Erdbeeren oder andere Beeren hinzufügen. Auch mit Ananas schmeckt sie sehr gut.

Ein Kuchen, den man ohne Stress einen Tag vorher zubereiten kann, denn er darf für ein paar Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

Na, Lust auf den Kuchen ? hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 20er oder 22er Form

Biskuitteig :

- 8 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Prise Salz
- 120 g Speisestärke / Kartoffelmehl

- 140 g Mehl / 450

Vanillecreme :

- 500 ml Milch
- 125 ml flüssige Sahne
- 5 Eigelb
- 140 g Zucker
- Zitronenzeste
- 1 Vanilleschote
- 55 g Speisestärke
- 200 ml Schlagsahne
- 10 g Puderzucker
- Erdbeeren nach Ähnliches nach Bedarf
- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

Biskuitteig :

- Ofen auf 160C Umluft oder 180C Ober/Unter Hitze vorheitzen
- 2 Formen a 20 oder 22 cm vorbereiten
- Eier mit dem Zucker und Mark der Vanilleschote mit einem elektrischem Quirl oder einer Küchenmaschine so lange aufschlagen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das dauert ca. 10 Minuten
- Mehlsorten mit dem Salz vermischen und vorsichtig über den Eierschaum sieben. Unbedingt das Mehl mit einem Kochlöffel einarbeiten damit das Volumen nicht verlorengeht
- den Teig in die beiden Formen füllen
- ca. 25 Minuten backen, unbedingt eine Stäbchenprobe machen
- Teig abkühlen lassen und aus der Form holen. Beiseite stellen

Vanillecreme :

- in einem Topf die Milch mit 122 ml Sahne, der Zitronenzeste und dem Mark der Vanilleschote erhitzen. **Nicht kochen**
- in einem anderen Topf die Eigelbe mit dem Zucker und Speisestärke mischen
- wenn die Milchmischung heiß ist die Zitronenschale entfernen und ein wenig zur Eiermischung geben und unbedingt dabei rühren
- nun den Rest der heißen Mich hinzufügen und auf der heißen Platte so lange rühren bis die Masse eindickt
- mit Klarsichtfolie abdecken und beiseite stellen
- wenn die Vanillecreme abgekühlt ist, die restliche Sahne mit dem Puderzucker steifschlagen
- Sahne zur Vanillecreme mischen und nochmal alles kurz aufschlagen

Kuchen zusammensetzen :

- den fertigen Biskuitboden von den scharfgebackenen Rand befreien. Keine Angst er muss nicht perfekt aussehen
- die Oberfläche auch abschneiden. Es bleibt die sehr weiche und elastische Masse des Biskuit übrig
- nun beide Teige jeweils 2 mal waagerecht durchschneiden



- einen Teigboden beiseite stellen und in ganz kleine Würfelchen schneiden



- den ersten Teigboden mit einen Teil der Vanillecreme bestreichen und bei Bedarf ein paar klein geschnittene Früchte darauf verteilen



- den zweiten Boden aufsetzen und wieder mit etwas Creme und Früchten belegen
- den letzten Boden auflegen und mit der Creme bestreichen
- den letzten Teil der Creme für die äußeren Ränder verwenden



- nun die kleinen Biskuitwürfel oben und an den Seiten des Kuchen verteilen und vorsichtig in die Creme drücken



- den Kuchen nun mind. 3 Stunden kaltstellen, am besten über Nacht
- vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestäuben und nach Bedarf dekorieren

So, und jetzt staunen und genießen ??

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤



Torta Mimosa



Flockentorte