

Biskuitdessert mit Rotwein und Trockenobst

von Marita Winkelmann

(für 6 Personen)

- 200 g gemischtes ungeschwefeltes Trockenobst
- 1 unbehandelte Orange
- 1 El Zitronensaft
- 1/8 Ltr. trockener Rotwein
- 5 Eier
- 4 El. kaltes Wasser
- 75 g Honig
- 125 g Weizenvollkornmehl
- 1/2 Ltr. Milch.
- 1 Prise Vollmeersalz
- 1 Tl. Naturvanille
- 1/2 Tl. Zimtpulver
- 4 Eigelbe
- 2 El. Cognac
- 500 g Sahne
- Butter und Pergamentpapier für's Blech

Das Trockenobst heiß abspülen, abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Orangenschale etwa zur Hälfte abreiben. Die Orange auspressen.

Das Trockenobst mit, der Orangenschale und dem -Saft, dem Zitronensaft und dem Rotwein übergießen und etwa 3 Stunden ziehen lassen.

Das Obst abgießen und abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen und zum Tränken des Biskuits beiseite stellen.

Ein Backblech etwa zur Hälfte fetten, das Papier bleibt dann gut haften und kann beim Glattstreichen des Teiges nicht so leicht verrutschen.

Ein entsprechend großes Stück Pergamentpapier auf das Blech legen und dieses ebenfalls mit Fett bestreichen.

Das Pergamentpapier an der einen Seite als "Begrenzung" hochkneifen, damit der Teig beim Backen nicht auseinander läuft.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Für den Biskuitteig die Eier trennen.

Die Eiweiße mit dem Wasser zu steifem Schnee schlagen.

Etwa die Hälfte des Honigs einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.

Die Eigelbe nacheinander nur so lange darunter mischen, bis die Masse gleichmäßig hellbraun ist.

100 g Mehl über die Masse sieben und mit einem Schneebesen darunter ziehen.

Den Teig auf dem Papier glatt streichen, das Blech in den heißen Backofen schieben, etwa 10 - 15 Min. backen und noch 5 Min im abgeschalteten Ofen stehen lassen.

Der Biskuit soll nicht ganz durchgebacken sein, also bei Berührung noch leicht am Finger haften bleiben.

Die Teigplatte auf ein Kuchengitter stürzen, das Pergamentpapier abziehen und den Biskuit erkalten lassen.

Für die Creme die Milch mit dem Salz, der Vanille und dem Zimtpulver bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Honig in einem Kochtopf sehr schaumig schlagen. Den Rest des Mehls darunter mischen.

Die heiße Milch unter ständigem Schlagen nach und nach dazugießen, unter Rühren erhitzen und einmal aufkochen.

Sobald die Creme dick ist, den Topf in eine Schüssel mit kaltem Wasser und einigen Eiswürfeln stellen und die Creme kaltrühren.

Den Biskuit in Streifen schneiden.

Eine rechteckige Form mit flachem Rand schichtweise mit den Biskuitstreifen auslegen.

Den Cognac unter die Weinmarinade mischen, und die Biskuitstreifen jeweils damit tränken.

Schichtweise dann mit der Vanillecreme und dem marinierten Trockenobst füllen.

Die oberste Schicht sollte Biskuit sein.

Die Sahne steif schlagen.

Die Torte damit überziehen, mit Sahnetupfen garnieren und 3 Stunden kühlen.