

Veredelungstipp von Erlenbacher **Omas Rahm-Käse-Torte mit „Drip“**



Omas Rahmkäse Torte von Erlenbacher. Foto: Erlenbacher

Drip Cake mit Schoko-Pistazien-Topping und Waldbeerenkompott
für 12 Portionen

Zutaten

Waldbeerenkompott

500g gemischte Waldbeeren frisch oder TK (z.B. Himbeeren,
Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren)

4 EL Zucker

250 ml klarer Apfelsaft + 3 EL

Mark von einer Vanilleschote

3-4 TL Speisestärke

Schoko-Pistazien-Topping

100g grüne Pistazienkerne

200g Zartbitterschokolade

Himbeeren und Minzspitzen zum Garnieren

Step 1

Beeren verlesen und waschen. Bei TK Beeren die Beeren tiefgekühlt verwenden. Zucker mit 2 EL Wasser in einen Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. 250 ml Apfelsaft angießen. Vanillemark und ausgekrazte Schote zugeben. 3 EL Apfelsaft mit der Stärke verrühren, unter Rühren in den Topf geben und aufkochen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, Beeren zugeben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Step 2

Den aufgetauten Käsekuchen in 12 gleichgroßen Stücke schneiden. Jedes Käsekuchenstück schräg in 3 Dreiecke schneiden.

Step 3

Pistazien grob hacken. Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade an den dreieckig geschnittenen Stücken etwas herunterlaufen lassen und mit den grob gehackten Pistazien bestreuen.

Jeweils 3dreieckige Kuchenstücke mit ein wenig Abstand auf einem Teller anrichten. Etwas Beerenkompott zwischen den Stücken platzieren und mit frischen Minzspitzen und Himbeeren den Teller dekorieren.



Schritt 1-3: Max Faber bei der Veredelung von Omas Rahm-Käse-Torte



Schritt 4-5: Max Faber bei der Veredelung von Omas Rahm-Käse-Torte. Fotos: Erlenbacher

Rezept: Koch und Foodstylist Max Faber für Erlenbacher. Fotos Erlenbacher