

Tüllen Profi-Adapter



Art.-Nr. 224032



STÄDTER®

## Konfirmations- & Kommunion-Kreuz

ARBEITSZEIT: CA. 3,5 STUNDEN, DAVON 2 STUNDEN KÜHLZEIT | BACKZEIT: 20 MINUTEN  
MASSE KREUZ: HÖHE 34,5 CM, BREITE STEG 11 CM, BREITE KREUZ 28 CM

**Zutaten für den Biskuit:** 8 Eier, 450 g Zucker, 420 g Mehl, 1,5 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1 TL Vanillezucker |

**Zutaten Himbeerkompott:** 350 g TK Himbeeren, 200 ml Kirschsafft, 1 EL Zitronensaft, 30 g Zucker, 30 g Speisestärke, 1 Prise Salz |

**Zutaten für die Mascarpone-Creme:** 350 ml Sahne, 1000 g Mascarpone, 150 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 1 TL Vanillepaste, nach Belieben etwas Speisefarben-Paste (hier Farbe Blattgrün)

### Zubereitung des Biskuits:

Die Eier zusammen mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker 10 Minuten aufschlagen. Danach das Mehl und das Backpulver auf die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Zwei Backbleche mit Dauerbackfolie belegen und jeweils einen Backrahmen darauf stellen. Die Masse anschließend gleichmäßig und ebenmäßig auf die zwei Backbleche verteilen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

### Zubereitung des Himbeerkompotts:

Die Himbeeren in der Mikrowelle auftauen oder schon am Vortag aus dem Gefrierfach nehmen und im Kühlschrank auftauen lassen. Die aufgetauten Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, so dass die Kerne im Sieb verbleiben 4 EL Kirschsafft in ein separates Glas füllen. Das Püree zusammen mit dem restlichen Kirschsafft, dem Zitronensaft, Salz und Zucker aufkochen. Den kalten Kirschsafft in die Speisestärke einrühren, ohne das Klumpen entstehen, danach diesen dann in die aufgekochte Masse geben. Das Ganze noch einmal aufkochen lassen. Das Kompott muss vollständig auskühlen.

### Zubereitung der Mascarpone-Creme:

Die Sahne zuerst aufschlagen und dann die Mascarpone in einer separaten Schüssel mit dem Puderzucker, dem Salz und der Vanillepaste verrühren, anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Nach Belieben ein Drittel oder die Hälfte der Mascarpone-Creme mit Speisefarben-Paste einfärben.

### Fertigstellung der Torte:

Den Biskuit vorsichtig von dem Backpapier lösen und mithilfe der Schablone zwei Kreuze ausschneiden. Eines der Biskuit-Kreuze auf eine rechteckige Tortenplatte (STÄDTER extra Starke Kuchenplatte 30 x 40 cm) legen. Die ungefärbte Mascarpone-Creme mit verschiedenen Tüllen aufspritzen und dabei in der Mitte einen ca. 4 cm dicken Streifen freilassen. In die freigelassene Spalte nun mithilfe eines Spritzbeutels das Himbeerkompott füllen.

Anschließend die zweite Biskuit Platte darauf setzen, nun den Vorgang mit der gefärbten und ungefärbten Mascarpone-Creme wiederholen. Auf das Himbeerkompott diesmal ebenso Mascarpone-Creme aufspritzen, sodass das Kompott von außen nicht sichtbar ist. Die Torte sollte nun ca. 2 Stunden kaltgestellt werden und kann anschließend mit Perlen, Eukalyptus und Macarons dekoriert werden.

### TIPP:

Unser Profi-Adapter eignet sich hervorragend beim Arbeiten mit unterschiedlichen Tüllen. So ist ein Tüllenwechsel bei gefülltem Spritzbeutel einfach und sauber.