

PUNSCHKUPPEL IM ROSENKLEID

ZUTATEN

6 Eiweiß, 1 Prise Salz
6 Eidotter, 150 ml sehr heißes Wasser
300 g Staubzucker, 1 P. Vanillinzucker
300 g Mehl, 1 P. Backpulver



500–700 g Kuchenreste (ohne Creme), ersatzweiße
oder ergänzend Biskotten (= Löffelbiskuits)
ca. 100 ml oder wahlweise mehr Rum (40–60%)
10 g echter Kakao (z. B. Kakaopulver von Bensdorp)
ca. 350 g Marillenmarmelade (davon 150 g z. Glasieren & Bestreichen)



1–2 Becher Manner-Punschglasur (je nach Dicke der Glasur)
(oder 250g Fondant und rosa Lebensmittelfarbe)
Rosenpetalen

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 175 °C vorheizen. Kuppel-Backform mit Backtrennspray einsprühen.
- Für das Biskuit Eiweiß und die Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und beiseite stellen.
- Eidotter mit heißem Wasser sehr schaumig rühren, Staubzucker und Vanillezucker begeben und mindestens 5 Minuten weiter rühren. Mehl und Backpulver und das steife Eiweiß abwechselnd mit einem Schneebesen untermengen. Die Masse in die Kuppelform füllen. (Damit die Kuppelform beim Backen aufrecht stehen bleibt, stelle ich sie zusätzlich in einen Tortenring.) Das Biskuit ca. 45 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Auskühlen einen 2 cm dicken Boden abschneiden. Die Kuppel aushöhlen, sodass ein ebenso starker Rand bleibt. Diesen mit etwas Marillenmarmelade bestreichen.
- Für die Punschmasse die Kuchenreste fein zerbröseln. Je nach Feuchtigkeit der Kuchenreste Rummenge abstimmen (je trockener, desto mehr, dann allerdings eher 40% Rum) sowie je nach Farbe der Kuchenreste mehr oder weniger Kakao untermengen. Mit der restlichen Marillenmarmelade zu einer gut durchfeuchteten Masse verrühren.
- Die Punschmasse in die ausgehöhlte Kuppel eindrücken und den – ebenso mit Marmelade bestrichenen – Biskuitboden aufsetzen und gut andrücken. Die Kuppel auf eine Tortenplatte stürzen und die Oberseite zart mit Marmelade glasieren, um die Poren zu schließen. Falls die Marmelade eher grob ist, diese kurz erhitzen und durch ein Sieb passieren. Die Marmelade trocknen lassen.
- Die **Punschglasur** nach Packungsanleitung erhitzen. (**Fondantglasur**: Den Fondant über Wasserband erhitzen bis er zähflüssig ist. Etwas rosa Lebensmittelfarbe begeben und verrühren.) Die Glasur in einem Guss über die Torte gießen.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose