

## Kuppeltorte

### Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Mürbeteig:

150 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
100 g Butter

#### Für den Biskuit:

40 g Butter  
4 Eier (M)  
125 g Zucker  
Saft und Schale einer halben unbehandelten Zitrone  
125 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Etwas Zucker

#### Für Füllung und Garnitur:

2 Gläser (je 370 ml) Bonne Maman Erdbeerkonfitüre  
1 Glas (700 g) Odenwald Mirabellen  
8 Blatt weiße Gelatine  
5 Eier (M)  
2 Päckchen Vanillinzucker  
200 g weiße Kuvertüre  
2 Becher (à 200 g) Schlagsahne

#### Zubehör:

1 Backblech  
Teflonfolie oder Backpapierfolie  
1 Springform (24 cm Durchmesser)

### Zubereitung:

Zutaten für Mürbeteig zu glattem Teig verkneten, in Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Für den Biskuit Butter schmelzen, Eier, Zucker, Zitronensaft und -schale schaumig schlagen. Nun Mehl, Backpulver und flüssige Butter unterziehen. Die Schaummasse auf mit Teflonfolie (oder Backpapierfolie) ausgelegtes Backblech verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) 12-15 Minuten backen. Dann auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, die Folie abziehen und aufrollen – abkühlen lassen.

Den Mürbeteig in einer Springform ausrollen und bei gleicher Temperatur wie den Biskuit 12-14 Minuten backen. In der Zwischenzeit Biskuit entrollen und mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen, anschließend wieder aufrollen und in 2 cm dünne Scheiben schneiden. Diese dann in einer Schüssel auslegen (24 cm Durchmesser, ca. 2 Liter Inhalt). Mirabellen gut abtropfen lassen und kleinschneiden. Gelatine einweichen. Eier und Vanillinzucker im warmen Wasserbad dick schaumig aufschlagen. Kuvertüre schmelzen und gelöste Gelatine darunter rühren. Nun Kuvertüre mit Eimasse vermengen, dann Mirabellen unterrühren und kalt stellen. 1 ½ Becher Sahne steif schlagen und unterheben, sobald die Masse zu gelieren beginnt. Nun in die ausgelegte Schüssel füllen und ca. 1 Stunde fest werden lassen.

Restliche Konfitüre leicht erwärmen und auf feste Mousse füllen. Mürbeteig darauf legen und weitere 2 Stunden kühl stellen.

Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte stürzen. Restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und Tortenrand verzieren. Tufts je nach Wunsch zum Beispiel mit Schokoladenostereiern verzieren.

**Zubereitungszeit ca. 2 Stunden  
(ohne Wartezeit) + insgesamt ca. 30 Minuten Backzeit**



*Guten Appetit!*