



## Friedensreitertorte

Wonach schmeckt eine Friedensreitertorte, benannt nach einem historisch gebrauten Bier und den Friedensreitern, die während der zähen und langwierigen Verhandlungen um das Ende des Dreißigjährigen Krieges die Nachrichten zwischen Münster und Osnabrück hin und her, später in die europäischen Hauptstädte trugen? Die Assoziationen: Dunkles Bier und westfälisches Schwarzbrot, Salz für die historische Salzstraße, Quark in Anlehnung an die klassisch westfälische Stippmilch mit Pumpernickel. Und einen starken Espresso hätten die Reiter bei den Strapazen sicher gut brauchen können...

Süß-malziges Pumpernickel trifft hier auf einen feinen Espresso-Nussbiskuit. Herbes, malziges Bier und dunkle Schokolade sind die Geschmacksnoten für die Quarkfüllung, umrahmt von kräftigem Pflaumenmus und feinem Salzkaramell. Ein ungewöhnlicher Hochgenuss!

## Zutaten Ø 26

250 g Pumpernickel (Schwarzbrot)  
in Scheiben für die →Dekoration  
und für den →Mürbteig

### *Mürbteig mit karamellisiertem Pumpernickel:*

120 g Butter  
45 g Zucker  
1 Eigelb Gr. M  
1 Prise Salz, 1 Msp. Vanille  
75 g Pumpernickel, s.o.  
125 g Mehl

### *Espresso-Nuss-Biskuit:*

3 Eier Gr. M-L  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
75 g gem. Haselnüsse  
75 g Mehl  
1 gestr. Tl. Backpulver  
1 geh. El. Instant Mokka (Espresso), fein gesiebt

### *Füllung:*

2 geh. El. Pflaumenmus  
1 El. Pflaumengeist  
(altern. 1 El. Wasser)  
80 g Salzkaramell-Schokolade

### Schokoladen-Bier-Creme:

1 Ei Gr. M  
2 Eigelb Gr. L  
250 g Quark  
40 g Puderzucker  
100 g dunkle Kuvertüre  
120 ml herb-malziges Altbier  
300 ml Sahne  
6 Blatt Gelatine

### *Dekoration:*

14 Pumpernickel Taler (s.o.)  
45 g Pumpernickel (s.o.)  
50 g weiße Schokolade  
80 ml geschlagene Sahne

# Friedensreitertorte

1. Aus den Pumpernickelscheiben 14 kleine Kreise ausstechen, diese beiseite stellen. 120 g Pumpernickel in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 5 Minuten trocken rösten (Stufe 7), dabei mit dem Holzlöffel feiner hacken. 1 Msp. Zimt und 1-2 gestr. El. Zucker zugeben, 2 Minuten weiterrösten, bis sich der Zucker aufgelöst hat, abkühlen lassen. 45 g für die Dekoration beiseite stellen.



2. Für den Mürbteig Butter, Zucker, Eigelb und Gewürze verrühren. 75 g karamellisiertes Pumpernickel und Mehl zügig unterkneten. Eine halbe Stunde kühl stellen. Springform mit Backpapier auslegen, 180 g Mürbteig dünn ausrollen, mit der Gabel mehrfach einstechen, bei 180 Grad Umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen. [Aus dem restlichen Mürbteig ggf. Plätzchen ausstechen und abbacken].



3. Für den Biskuit das Mehl sieben, mit geriebenen Haselnüssen und Backpulver mischen. Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, bis es heller wird und an Volumen gewinnt. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen. 1/3 Eiweiß und 1/3 der Mehl-Nuss-Mischung mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Noch zweimal so verfahren. Zuletzt das Espessopulver darüber stäuben, unterheben. Die Masse soll die Geschmacksnote bekommen, aber nicht durchgängig „braun“ werden. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glatt streichen. Bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 25 Minuten abbacken. Aus der Form lösen, auskühlen lassen. Zweimal schneiden, so dass 3 dünne Böden von ca. 0,5 cm entstehen.

4. Für die Dekoration 50 g weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Pumpernickelkreise zu zwei Drittel eintauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier trocknen lassen. Die übrig gebliebenen 45 g karamellisierten Pumpernickel unter die restliche weiße Schokolade rühren, auf ein Stück Backpapier schütten und für Pumpernickel-Crunch aushärten lassen.



5. Pflaumenmus mit 1 El Pflaumengeist cremig rühren. Sehr dünn auf den Mürbteigboden streichen. Den unteren Biskuit auf den Mürbteigboden setzen, sanft andrücken. Die Böden mit einem Alu-Tortenring umstellen. 80 g Salzkaramellschokolade im Wasserbad auflösen, möglichst gleichmäßig auf den mittleren Biskuit tupfen.

6. Für die Creme Ei und Eigelb mit dem Puderzucker aufschlagen, bis die Masse heller wird und an Volumen gewinnt. Quark darauf geben. 100 ml dunkle Kuvertüre auf ca. 45 Grad schmelzen, auf den Quark geben, zügig verrühren. Das Altbier einrühren. 300 ml Sahne steif schlagen, kühl stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, bei niedriger Temperatur auflösen. Zwei Löffel von der Quark-Bier-Masse zugeben, verrühren, dann alles mit der Creme verrühren.

Eine Viertelstunde in den Kühlschrank stellen, damit die Masse fester wird.

Quark-Bier-Creme aus der Kühlung holen, die geschlagene Sahne mit einem Rührbesen vorsichtig unterheben. Ca. 50 g in ein Glas füllen und für die Dekoration kühl stellen. Eine Lage Creme in den vorbereiteten Tortenring füllen, glatt streichen. Den mit Salzkaramell betupften Biskuit auflegen, die zweite Cremeschicht einfüllen. Dabei darauf achten, dass die Creme sich auch am Rand gut verteilt und in die Ritzen zwischen den Schichten dringt. Den dritten Boden auflegen. Mit einer dünnen Schicht Creme abschließen. Glatt streichen. Für ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Torte mit Hilfe eines scharfen, feuchten Messers vom Tortenring lösen. Die Seiten ggf. mit Hilfe der kühl gestellten 50 g Creme glatt streichen. Den weißen Pumpernickel-Crunch fein hacken und damit einen dünnen, ca. 0,5 cm hohen Ring unten um die Torte ziehen. 80 ml Sahne schlagen. 14 kleine Sahnetupfen auf die Torte setzen, die Pumpernickel-Schokoladentaler daran anlehnen.



Rezept „Friedensreitertorte“ aus:  
Dorothee und Michael Kerstiens: Grottemeyer<sup>2</sup>.  
Konditorenrezepte aus dem legendären Café. Wermeling  
Verlag 2021.

