Nah&Frisch

Walter Stifter User

Georg`s Geburtstagstorte

Dessert Rezept-Gewinnspiel Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

Für die Sachertorte weiche Butter mit Staubzucker und Vanillemark in einer Schüssel cremig rühren. Eidotter nacheinander langsam einrühren und alles zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und unterrühren. Eiklar steif schlagen, dabei den Kristallzucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest und glänzend ist. Schnee auf die Dottermasse häufen, das Mehl darüber sieben und mit einem Kochlöffel alles vorsichtig vermengen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Tortenrand mit Butter ausstreichen sowie mit Mehl ausstreuen. Masse einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 55-60 Minuten backen. Dabei die ersten 10-15 Minuten die Backrohrtür einen Finger breit offen lassen, dann schließen. (Der Kuchen ist richtig durchgebacken, wenn ein leichter Fingerdruck sanft erwidert wird.) Torte mit der Form auf ein Kuchengitter stürzen und etwa 20 Minuten überkühlen lassen. Dann Papier abziehen, Torte umdrehen und in der Form völlig erkalten lassen, um die Unebenheiten der Oberfläche zu glätten. Aus der Form lösen und mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren. Marmelade leicht erwärmen, glatt rühren, beide Tortenböden damit bestreichen und wieder zusammensetzen. Rundherum ebenfalls mit Marmelade bestreichen und etwas antrocknen lassen. Für die Glasur Zucker und Wasser 5-6 Minuten sprudelnd aufkochen, dann leicht überkühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter Rühren nach und nach mit der Zuckerlösung vermischen, bis eine dickflüssige, glatte Glasur entsteht. Lippenwarme Glasur auf einmal, d. h. in einem einzigen raschen Guss, über die Torte gießen und mit so wenigen Strichen wie möglich mit einer Palette rundum glatt verstreichen. Einige Stunden trocknen lassen, bis die Glasur wirklich erstarrt ist.

Für die Pariser Creme Schlagobers mit Schokolade aufkochen, bis die Schokolade geschmolzen ist, danach gut auskühlen lassen und mit dem Mixer cremig rühren. Mit einem Spachtel auf der Torte verteilen. Marzipan einfärben und Schweine nach Lust & Laune formen.

Die Torte rundherum mit Schokoriegell umstellen und mit einer schönen Schlaufe umbinden!!

ZUTATEN

- 140 g Butter (zimmerwarm)
- 110 g Staubzucker
- 1/2 Mark einer Vanilleschote
- 6 Eidotter
- 6 Eiklar
- 130 g Manner Kochschokolade
- 110 g Kristallzucker
- 140 g Mehl (glatt)
- 200 g Marillenmarmelade
- Butter für die Form
- Mehl für die Form
- Für die Glasur
- 125 ml Wasser
- 150 g Kochschokolade
- 200 g Kristallzucker
- Für die Pariser Creme:
- 1/4 l Schlagobers
- 180 g Kristallzucker
- Für die Schweine:
- Rohmarzipan
- rosa Lebensmittelfarbe