

Baumkuchen, Basisrezepte, Teil 2 von 2

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Torten

Eier

Schokolade

Fett für die Form

250 g Butter (zimmerwarm)

200 g Zucker

10 Eier (getrennt)

Schale einer Zitrone

-- (unbehandelt)

2 tb Rum

1 pn Salz

100 g Mehl

100 g Speisestärke

100 g Aprikosenmarmelade

250 g Marzipanrohmasse

50 g Puderzucker

100 g dunkle Kuvertüre

100 g dunkle Kuchenglasur

Eine konische Tortenform (unten 22 cm Durchmesser, oben 29 cm) oder eine Springform (24 cm Durchmesser) fetten (nur den Boden), mit Backtrennpapier auslegen, ebenfalls fetten. Die Butter mit der Hälfte des Zuckers sehr schaumig rühren, dann nach und nach die Eigelb unterrühren. Zitronenschale und Rum dazugeben. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und dem Salz steif schlagen. Grill (oder Backofen auf 250° - Gas 5-6) vorheizen. Mehl und Speisestärke mischen, im Wechsel mit dem Eiweiß unter die Eigelbmasse heben. 2 EL der Teigmenge auf den Boden der Form geben und mit einem Eßlöffel glattstreichen. Unter dem vorgeheizten Grill 1-2 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Wieder 2 EL Teig in die Form geben, glattstreichen und goldbraun backen. Nacheinander alle Schichten (etwa 14) abbacken, bis der Teig verbraucht ist. (Wenn man eine konische Form verwendet: 3 EL Teig für die Schichten nehmen, wenn die Oberfläche größer wird.) Den gebackenen Kuchen 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann mit einem scharfen Messer den Rand lösen und den Kuchen auf ein Gitter stürzen. 1 Stunde auskühlen lassen. Aprikosenmarmelade aufkochen, die ausgekühlte Torte rundum damit einstreichen. Die Marzipanrohmasse gut durchkneten, auf der mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Erst den Rand der Torte mit Marzipan belegen. Das restliche Marzipan wieder zusammenkneten und ausrollen. Mit dem Boden der Form eine Decke ausschneiden und auf die Torte legen. Den Rand etwas andrücken. Kuvertüre mit Kuchenglasur in nicht zu heißem Wasserbad auflösen. Den Rand der Torte mit der Lösung einstreichen. Die restliche Lösung auf die Oberfläche gießen und mit einer Palette glattstreichen. Wenn die Kuvertüre fest geworden ist (etwa 1/2 Stunde), die Torte mit einem heißen Messer in 16 Stücke teilen.

*Quelle: Essen&Trinken 12/80 Erfasst von Sylvia Mancini