

Feine Waffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Torte

* Für die Schokocreame

500 g Sahne
2 ts Pulverkaffee
400 g Zartbitterkuvertüre

* Für den Biskuiteig

2 Eier
1 pn Salz
150 g Zucker
1 pk Vanillinzucker
80 g Mehl
80 g Speisestärke
1 ts Backpulver (gestrichener)
40 g Kakaopulver

* Für die Garnierung

2 tb Kirschwasser
150 g Orangenmarmelade
50 g Raspelschokolade
16 helle Trüffelpralinen
silberne Zuckerperlen
Puderzucker zum Bestäuben

* Außerdem

1 Springform (° 24 cm)
Backpapier für die Form
1 Spritzbeutel m.kl.Sterntülle

Sahne mit Pulverkaffee erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Kuvertüre hacken. In heißer Sahne bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Schokocreame über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei 50 g Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelbe mit Zuckerrest, Vanillinzucker und 3 EL warmem Wasser schaumig schlagen. Mehl, Stärke, Backpulver, Kakao mischen. Über die Eicreme sieben. Darauf Eischnee geben. Beides mit einem Schneebesen unterheben. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Biskuitmasse einfüllen, glattstreichen und ca. 30 Min. backen. Danach zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Nach dem Erkalten Boden mit einem Messer quer in drei Teile schneiden.

Schokosahne cremig rühren. Die Biskuitböden mit Kirschwasser beträufeln.

Marmelade erhitzen. Auf den unteren und mittleren Teil streichen. Etwas Schokocreame dünn auf alle Böden verteilen. Aufeinandersetzen. Die Torte rundum mit Creme bestreichen. 16 Stücke markieren. Raspelschokolade an den Rand drücken. Cremerest mit dem Spritzbeutel auf jedes Tortenstück spritzen. Mit den Pralinen garnieren. Die Tortenmitte mit Raspelschokolade sowie Zuckerperlen verzieren. Mit dem Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 80 Minuten. Backen: ca. 30 Minuten. Kühlzeit: ca. 8 Stunden. Pro Stück ca. 430 kcal.

Quelle: Lisa 50/1997