

Grieß-Streuselkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Österreich.

100 g Butter
120 g Staubzucker
60 g Schokolade
5 Eier
30 g Kristallzucker
100 g Mandeln, geschälte geriebene
30 g Mehl

* Fülle

120 g Staubzucker
120 g Haselnüsse
3/8 l Obers
10 g Butter

Butter mit Staubzucker und erwärmter Schokolade sehr schaumig rühren, nach und nach die Eidotter einrühren. Eiklar zu festem Schnee schlagen, mit Kristallzucker steif ausschlagen und gleichzeitig mit geschälten, feingeriebenen Mandeln und Mehl unter die Masse ziehen. Diese Masse in einen Tortenreifen einfüllen, ungefähr 1 Stunde im mittelheißen Rohrbacken. Die erste Viertelstunde das Backrohr einen Spalt offen lassen. Dann auskühlen lassen, die Torte herauslösen und in drei gleichgroße B1ätter querschneiden.

Fülle (Grillage): Den Staubzucker in einer Pfanne auf kleinem Feuer goldbraun schmelzen, dann die leichtgebrannten, geschälten Haselnüsse begeben und kurz durchrösten. Nun die Butter begeben, nochmals gut durchrühren, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gießen und erstarren lassen. Die erstarrte Masse in der Bröselmaschine reiben und durch ein Drahtsieb sieben, dabei darauf achten, daß eine Hälfte fein gesiebt wird und die andere Hälfte etwas gröber im Sieb verbleibt. Die feine Grillage in 1/4 l gut geschlagenes Obers einrühren und damit die Tortenblätter füllen und die Blätter zu einer Torte exakt aufeinandersetzen auch das obere Deckblatt und den Rand mit dem Grillage-Schlagobersschaum bestreichen. Die Oberfläche dann mit der groben Grillage bestreuen. Knapp vor dem Auftragen die Torte mit 1/8 l Schlagobers garnieren.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.559