

SCHOKO-MANDEL-AUFLAUF

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Torte
Schokolade
Alkohol

* FÜR DEN BODEN

125 g Mehl
1 Ei
30 g Zucker
50 g Butter oder Margarine

* FÜR DEN BISKUIT

4 Eier
1 pn ; Salz
4 tb ; kaltes Wasser
2 tb Cognac oder Weinbrand
80 g Zucker
1 pk Backhilfe für Biskuit
50 g Mehl
50 g Mandeln; sehr fein gemahlen
100 g Schokolade
- sehr fein gerieben
Zucker zum Bestreuen

* FÜR FÜLLUNG UND VERZIERUNG

3 cn Sahne
2 tb Cognac oder Weinbrand
1 pk Sahnesteif
6 tb Eierlikör
Schokoladenstreusel
Pistazien

Für den Boden aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Für den Biskuit Eier, Salz, Wasser, Weinbrand, Zucker und Biskuihilfe ca. 5 bis 6 Minuten zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Die Schokolade mit dem Mehl und den Mandeln mischen und vorsichtig unterheben.

Den Teig auf dem vorbereiteten Blech glattstreichen und in der Mitte des Backofens 10 Minuten backen. Nach dem Backen die Platte auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen und erkalten lassen. Den Mürbeteig ausrollen und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform ca. 15 Minuten bei 200 Grad mittelbraun backen. Nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen, das Papier abziehen, erkalten lassen. Für die Füllung die Sahne 30 Sekunden anschlagen,

Weinbrand und Sahnesteif zugeben, weiterschlagen und zum Schluss den Eierlikör unterschlagen. Knapp die Hälfte der Sahnecreme in den Kühlschrank stellen. Die andere Hälfte auf die Biskuitplatte streichen, diese in 4 cm breite Streifen schneiden. Einen Streifen zu einer Schnecke aufrollen, auf die Mitte des Muerbteiges setzen, die anderen Streifen nacheinander drumherumwickeln. Torte mit der restlichen Sahnecreme einstreichen und verzieren.

Quelle: Werbeprospekt erfasst: Sabine Becker, 6. September 1997