

Biedermeier-Torte



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 240 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	240 g
Kochschokolade	70 g
Staubzucker / Puderzucker	145 g
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Gemahlene Haselnüsse	60 g
Weizenmehl (glatt)	90 g
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Feinkristallzucker	50 g
Schankrum	4 cl
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Cocktailkirschen / Belegkirschen	Etwas / nach Bedarf
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	Etwas / nach Bedarf
Schokoladenraspeln / Schokoraspeln / Schokoladespäne / Schokospäne	Etwas / nach Bedarf
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- Masse 1:
- 70 g Butter
- 70 g Kochschokolade
- 70 g Staubzucker
- 3 Eier
- 60 g geriebene Haselnüsse
- 40 g glattes Mehl
- Masse 2:
- 2 Eier
- 1 Dotter
- 50 g Kristallzucker
- 50 g glattes Mehl
- 20 g Butter
- Creme:
- 150 g Butter

- 75 g Staubzucker
- 1 Dotter
- 1 Stamperl Rum

- 1/4 L Schlagobers
- kandierte Kirschen
- Mandel- und Schokoladespäne zum Verzieren
- Marillenmarmelade zum Füllen
- Fett und Mehl für die Tortenform

Schokolade erweichen mit Butter und der Hälfte des Staubzuckers sehr schaumig rühren. Nach und nach die Dotter unter ständigem Rühren untermengen.

Eiklar mit restlichem Staubzucker zu sehr steifem Schnee schlagen.

Unter die Schokoladenmasse heben und danach das Nuß-Mehlgemisch unterheben.

Masse in eine gefettete und bemehlte Tortenform füllen; im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad 25-30 Minuten backen (Nadelprobe!).

In der Form überkühlen, aus der Form lösen noch heiß mit erhitzter Marillenmarmelade bestreichen und erkalten lassen.

Eier, Dotter, Zucker über Dampf dickschaumig aufgeschlagen und kaltschlagen. Das gesiebte Mehl mit der zerlassenen Butter vorsichtig unterheben. In einer gefetteten und bemehlten Tortenform im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad 20-25 Minuten zu schöner Farbe backen und ebenso wie mit der ersten Masse verfahren.

Butter mit Staubzucker, Dotter und Rum schaumigrühren.

Einen Teil der Creme auf den dunklen Boden streichen, den hellen Boden daraufsetzen, restliche Creme am Rand verstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Die Tortenoberfläche mit geschlagenem Obers bestreichen, Rosetten aufdressieren, mit kandierten Kirschen und Schokoladespänen verzieren. 2 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen und mit einem in heißes Wasser getauchten Messer aufschneiden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1876-Biedermeier-Torte.html>
 Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at