

MANDEL-INGWER-TORTE MIT SCHOKOLADEFÜLLUNG

Springform, 24 cm Ø
Spritzbeutel mit breiter Tülle
Küchenmaschine
Backpapier

ZUTATEN

BISKUIT-TEIG

6 Eier
320 g Mandeln, geschält, gemahlen
1 Prise Salz
160 g Kristallzucker
20 g Ingwer, frisch, geschält, fein gerieben
55 g Weissmehl
Butter zum Ausbuttern

SCHOKOLADEFÜLLUNG

4 dl Milch
125 g Butter, Zimmertemperatur, fein gewürfelt
640 g Zartbitterschokolade, fein gerieben

ZUBEREITUNG

BISKUIT-TEIG

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Eier, die Mandeln, das Salz und den Zucker mischen und in der Küchenmaschine solange rühren, bis die Masse sehr hell ist. Den geriebenen Ingwer unterrühren. Das Weissmehl über die Masse sieben und mischen. Die Springform gut ausfetten, den Teig einfüllen und im Backofen 30 bis 35 Minuten backen, auskühlen lassen.

SCHOKOLADEFÜLLUNG

Die Milch aufkochen und mithilfe einer Küchenmaschine mit der Butter und der Schokolade zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kurz kühl stellen.

Rezept von Vollenweider Chocolatier



FERTIGSTELLEN FÜR ALLE TORTEN

Springform, 24 cm Ø
Zeichenkarton, Länge mind. 26 cm
Heftklammer / Bostitch
Backpapier
Spachtel
Stabmixer / Küchenmaschine

ZUTATEN

SCHLAGRAHM ODER ALTERNATIV BUTTERCREME

Ca. 5 dl Vollrahm
2 Pck. Vanillezucker
je nach Farbwunsch, die Sahne mit Lebensmittelfarbe
einfärben

BUTTERCRÈME

500 g Butter, weich
2 Eier
200 g Zucker
0,4 dl Alkohol, z. B. Grand Marnier, Kirsch, Williams

ZUBEREITUNG

SCHLAGRAHM

Den Schlagrahm steif schlagen und mit Zucker nach Belieben abschmecken.

BUTTERCREME

Die Butter mit dem Zucker in der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen. Die Eier einzeln nacheinander hinzugeben und die Creme sehr schaumig rühren. Mit Alkohol parfümieren.

FERTIGSTELLEN DER TORTE

Zum Aufbau der Torte einen, der doppelten Höhe der Backform entsprechenden, Streifen aus Zeichenkarton schneiden, der 2 cm länger ist als der Umfang der Torte. Den Karton auf einer Seite mit flüssiger Butter bestreichen und mit Backpapier auskleiden. Mit einer Heftklammer, oder einem Bostitch zu einem Kreis fixieren. Beginnend mit einem Biskuitboden die Tortenform schichtweise mit der Füllung auffüllen, dabei die Biskuitböden immer gut andrücken, um Hohlräume in der Creme zu vermeiden und die Torte zu stabilisieren. Nach Fertigstellung die Torte 2 bis 3 Stunden gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mithilfe eines Spachtels die Buttercreme oder den Schlagrahm gleichmässig auftragen. Nach Belieben garnieren.

Rezept von Vollenweider Chocolatier