

Winterwald-Torte



LANDWIRTSCHAFT
Geflügelhof Saatbau
hauseigene Futterherstellung

Lausheim 14 . 88356 Ostrach
Telefon: (+49) 07589 - 3833
Telefax: (+49) 07589 - 2698
www.senn-ei.de

Zutaten für eine Springform:

140 g Mehl
20 g Speisestärke
30 g Kakao
1 Eigelb
140 g Butter
130 g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier
180 g Zartbitter-Kuvertüre
3 Blatt weiße Gelatine
500 g Schlagsahne
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Tl. Lebkuchengewürz
100 g Preiselbeeren (Glas)
Marzipanrohmasse und Puderzucker zum Garnieren

Und so geht's:

60 g Mehl, Speisestärke, 15 g Kakao, Eigelb, 60 g Butter, 25 g Zucker und 1 Prise Salz verkneten, 1 Std. kühl stellen. Übrige Butter und 1 Prise Salz cremig rühren. Kuvertüre hacken, 30 g über dem Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen, unterrühren. 5 Eier trennen, Eigelb zufügen und dickschaumig rühren. Eiweiß steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen, mit gesiebttem restlichen Mehl und Kakao unter die Schokomasse heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Form streichen und bei 190 ° C 30 – 35 Min. backen. Nach dem Abkühlen den Boden 2mal durchschneiden. Mürbteig ausrollen, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 20 Min. backen und abkühlen lassen. Übrige Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Gelatine kalt einweichen. Restliches Ei mit 2 El Wasser über dem Wasserbad dickschaumig schlagen, Kuvertüre unterrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, unterziehen. Creme im Kühlschrank halbfest werden lassen. Sahne steif schlagen, 1/3 mit Vanillezucker und Lebkuchengewürz verrühren. Rest unter Schokocreme ziehen. Preiselbeeren auf den Mürbteigboden streichen, mit 1 Biskuit belegen. Mit Gewürzsahne bestreichen, letzter Biskuit darauf legen. Torte und übrige Schokosahne 30 Min. kühl stellen, dann Torte rundherum damit bestreichen und min. 2 Std. kühl stellen. Marzipanrohmasse auf Puderzucker dünn ausrollen, Tannen ausstechen und die Torte damit verzieren.