



Gudrun von Mödling Torte

Zutaten für den untersten Boden:

- 125 g Zartbitter-Schokolade
- 75 g Butter
- 2 Eier
- 150 g Zucker, Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Tropfen Mandelaroma
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 g grob gehackte weiße Schokolade

Zubereitung:

Springform von 26 Zentimetern Durchmesser ausfetten. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zartbitter-Schokolade mit der Butter bei sanfter Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Eier mit Salz, Zucker, Mandelaroma und Vanillezucker schaumig rühren, die Schokoladenbutter kurz unterrühren. Mehl, Backpulver und gehackte weiße Schokolade unterheben. Teig in Form füllen und etwa 30 Minuten backen lassen. Darf ruhig noch ein bisschen weich sein, nicht zu lange backen, sonst wird sie hart!!!!

Zutaten für die beiden anderen Böden:

- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Milch
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 5 EL Kakao
- 1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Für die 2. Böden den Ofen auf 170° vorheizen. Die Form (26 cm) vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen. Öl und Milch unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. im Ofen (unten, Umluft 170°) 20-30 Min. backen. Nadelprobe machen. Die Herde sind soooo unterschiedlich, habe ich in der letzten Zeit festgestellt, da ich sehr viel auch auswärts backe.

Böden ganz auskühlen lassen und zurechtschneiden. Das heißt, die meisten Torten haben nach dem Backen eine Wölbung nach oben, diese wegschneiden und zum Naschen auf die Seite stellen :-). Die zweite Torte dann in der Mitte durchschneiden. Somit hat man 3 Böden :-)

Ich habe dann 2 Böden mit Preiselbeermarmelade, die ich im Mixer zerkleinert habe und mit ein bisschen Rum abgerundet habe, auf die Böden gestrichen.

Erst wenn man alles vorbereitet hat, kann man mit der Zubereitung der Schokoladecremen beginnen.

Schokocremen

Zutaten:

- 250 g weiße Schokolade
- 200 g Vollmilchschokolade
- 200 g Zartbitterschokolade
- 700 g weiche Butter
- 200 ml Sahne
- 80 g Staubzucker

Zartbitter Creme: 200g Zartbitterschokolade hacken und in eine Schüssel geben. 100 ml Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Sahne über die gehackte Schokolade gießen - nach kurzem warten umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist - in einer anderen Schüssel 250 g weiche Butter mit 25 g Puderzucker schaumig schlagen. Nun die leicht abgekühlte Schokomasse hinzugeben - zu einer glatten Creme verarbeiten. Buttercreme Nr.1 fertig!

1. Boden (bereits mit Preiselbeermarmelade bestrichen) auf ein Backpapier legen. Den oberen Teil der Springform darüber stellen und schließen. Zartbittercreme darauf, 2.Boden darauflegen und ab in den Kühlschrank mit der Torte. Dann bereite wir die

Vollmilchschokocreme - zu. Wie die Zartbitterschoko Creme nur mit der Vollmilchschokolade. Buttercreme Nr. 2 fertig! Torte aus dem Kühlschrank, Creme auf den 2. Boden geben. Den dritten Boden darauflegen und wieder in den Kühlschrank mit der Torte.

Fertigstellung:

Danach die Weiße Schokoladencreme wie folgt herstellen:

Weiße Creme: 250g Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. 100 ml Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Sahne über die gehackte Schokolade gießen -nach kurzem warten umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist -in einer anderen Schüssel 200 g weiche Butter mit 30g Puderzucker cremig schlagen. Nun die leicht abgekühlte Schokomasse hinzugeben - zu einer glatten Creme verarbeiten. Buttercreme Nr. 3 fertig! :-) Diese dann so lange auskühlen lassen (bitte nicht ihm Kühlschrank) das sie gerade nicht hart wird. Nochmals gut aufschlagen.

Die gut durchgekühlte Torte aus dem Kühlschrank nehmen, Springformrand entfernen, mit der weißen Creme rundherum bestreichen, Schoko Plättchen als Verzierung und wieder in den Kühlschrank damit. Nach weiteren 2 Stunden ist sie zum genießen fertig.

Gutes Gelingen wünscht Euch eure Gudrun von Mödling