



Wachauertorte

Für die Torte:

- 140g Mandeln gerieben
- 140g Kochschokolade
- 140g Staubzucker
- 7 Eiklar und 7 Eidotter

Für die Creme:

- 240 g Butter
- 160 g Bitterschokolade
- 2 Eier
- 160 g Zucker

Außerdem:

Butter und Mehl zum Fetten der Backform (24 cm)

Marillenmarmelade (Aprikosen)

Mandelsplitter

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen und die Seiten buttern und mit Mehl bestreuen.

Für den Teig die Kochschokolade über Wasserdampf schmelzen. Anschließend abkühlen lassen, sie sollte lauwarm sein.

Die Eiklar zu einem steifen Eischnee schlagen und einstweilen in den Kühlschrank stellen.

Eidotter, Staubzucker und lauwarme Kochschokolade schön schaumig rühren. Die Mandeln und den Eischnee vorsichtig unter die Schokomasse heben.

Die Torte ca. 45 Min backen. Nadelprobe machen!!!! Nach Ende der Backzeit Kuchen aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.

Während die Torte im Backrohr ist, könnt ihr gleich die Creme machen, da diese im Kühlschrank rasten muss.

Butter und Schokolade gemeinsam über einem Wasserbad erweichen und etwas abkühlen lassen. Dann die Eier sowie den Zucker einrühren, bis eine schaumige Masse entsteht. Die fertige Creme für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die ausgekühlte Torte stürzen, in der Mitte durchschneiden und eine Hälfte mit Marillenmarmelade bestreichen. Gut 2/3 der Creme auf die Marmelade geben und glattstreichen. Dann den zweiten Tortenboden auflegen. Die Torte an der Seite dünn mit Creme einstreichen, die Oberfläche mit Marmelade. Mit den Mandelsplittern den Rand bestreuen. Die restlichen Creme in einen Spritzsack füllen und ein rautenförmiges Gitter auf die Torte aufspritzen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at