



"Mozarttorte à la Gudrun von Mödling"

Zutaten Torte:

- 150 g Butter
- 150 g weiche Schokolade
- 220 g Zucker
- 220 g Mehl
- 1/2 Backpulver
- 6 Dotter
- 6 Eiweiß
- 180 ml Schlagobers (Sahne)

Zutaten Cremen:

- 750 ml Patisserie Creme (Guma)
- 400 g Nougat
- 400 g Schokolade
- 50 g Pistazien gehackt
- ca. 50 g FUNCAKES Aroma Pistazie
- Staubzucker nach Belieben
- Himbeermarmelade zum Bestreichen der Böden

Zutaten für die Fertigstellung:

- 250 ml Patisserie Creme (Guma)
- 150 g Schokolade
- ca. 400 g Marzipan
- Kakao zum Bestäuben.

Zubereitung Torte:

Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.

Backrohr auf 180C° vorheizen. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Die Butter mit dem Staubzucker schaumig rühren. Die Eidotter einzeln einrühren bis alles wieder eine schöne homogene Masse ergibt. Das Eiklar zu Schnee schlagen. In den Kühlschrank stellen.

Die Schokolade zur Masse geben und kurz unterrühren. Das flüssige Schlagobers (Sahne)dazugeben und schön lange - richtig cremig schlagen. Meine Küchenmaschine erledigt das für mich in ca. 10 Minuten. Das Mehl unterrühren. Aber nicht zu lange. Den Eischnee vorsichtig unterheben und die Masse in eine Form mit 26 cm Durchmesser füllen und ca. 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Die Torte in der Form auskühlen lassen.

Schokolade und Nougat getrennt über Wasserbad schmelzen, lippenwarm abkühlen lassen. Die Patisserie Creme aufschlagen, in drei Teile teilen. In den ersten Teil das Nougat einrühren, in den zweiten die Schokolade und in den dritten Teil die gehackten Pistazien und ca. 50 g das Pistazien Aroma und ca. 2 EL Staubzucker - einfach abschmecken - einer mag es süßer, der andere nicht so. Jede Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (oder ohne) füllen.

Die Torte aus der Form lösen, zweimal waagrecht durchschneiden und den obersten Boden (eventuell begradigen) mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen. Mit Himbeermarmelade bestreichen. Einen runden Backrahmen um den Boden geben.

Nun von außen beginnend zuerst die Schokoladen Creme kreisförmig in die Form spritzen, dann die Nougat- und dann die Pistazien Creme. Bis der ganze Boden bedeckt ist. So ca. 1 cm hoch - wir brauchen dieselbe Menge ja noch für den 2ten Boden. Ist aber nicht tragisch, wenn nicht beide Reihen gleich hoch sind. Dann den 2ten Boden auf die Creme legen, wieder mit Himbeermarmelade bestreichen und die restliche Creme wieder versetzte Kreise in die Form spritzen. Den letzten Boden auflegen und gut andrücken. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am nächsten Tag die Torte aus der Form lösen. Schokolade schmelzen, abkühlen lassen. Die Patisserie Creme aufschlagen, die abgekühlte Schokolade unterrühren. Ca. 1/3 der Creme in einen Spritzsack mit beliebiger Tülle füllen. Mit dem Rest der Creme die Torte glatt einstreichen. Tupfen auf die Torte spritzen. Wenn die Creme zum Spritzen zu weich ist, kurz in den Kühlschrank legen. Zu fest sollte sie aber auch nicht sein, sonst lässt sie sich nicht mehr spritzen.

Marzipan ausrollen und in Dreiecke schneiden. Ich habe es mit dem Torteneinteiler gemacht. Ich habe jedes zweite Teil an der Spitze etwas aufgerollt. Auf die Torte legen, noch ein paar Tupfer Creme darauf, mit Kakao bestreuen.

Jetzt bleibt nur mehr - Gäste einladen und die Torte in geselliger Runde genießen.

Ich hoffe ich habe euch das verständlich erklärt, ist immer schwer, wenn man selbst es aus dem Bauch heraus macht. Ihr könnt mich aber gerne schreiben, ob auf Facebook oder ein Mail, oder einen Kommentar unter dem Beitrag - ich versuche so schnell wie möglich zu Antworten.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at