



Torte nach Sacher Art, Eulentorte

Dieses Rezept ist für eine Torte mit 26 cm Durchmesser!

Schokomasse

- 230 g Butter
- 200 g weiche Schokolade
- 300 g Staubzucker
- 300 g Mehl
- 1 EL Weinstein -Backpulver
- 6 Eier
- 125 ml flüssiges Schlagobers (Sahne) (1/8l)

Zubereitung:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben !

Schokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier trennen und aus dem Eiweiß einen Schnee schlagen und einstweilen kühl stellen.

Butter mit Zucker sehr lange schaumig rühren 😊 Ich mach das immer in der Küchenmaschine so ca. 10 Minuten lang, dann ist der Zucker aufgelöst und die Masse fast weiß. Nach und nach die Dotter einzeln zugeben und so lange rühren bis es wieder eine homogene Masse ist. Dann erst das nächste.

Die Schokolade kurz unterrühren. Das Schlagobers dazugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Dann vorsichtig das Mehl, vermischt mit dem Backpulver unterheben. Den Schnee dazugeben und vorsichtig unterheben. In die mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Form (Durchmesser 26 cm) gießen und bei 180° C – Ober und Unterhitze ca. 45 - 60 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen.

Torte auskühlen lassen.

Ihr könnt die Torte dann nach euren belieben weiterverarbeiten, entweder zu einer Sacher, gefüllt mit Marillenmarmelade und glasiert mit Schokoladeglasur oder füllen und verzieren nach eurem Wunsch.

Für die Eulentorte habe ich 2 Stück Torten mit einem Durchmesser von 20 cm gebacken und den "Kopf" in einer Ikea Edeltahl-Schüssel mit 20 cm Durchmesser. Dafür habe ich die 2.5 fache Masse genommen.

Gefüllt und außen eingestrichen habe ich sie mit:

- 800 g Schokolade
- 500 ml Schlagobers (Sahne)

Die Schokolade habe ich in einer großen Schüssel über einem Wasserbad geschmolzen, das Schlagobers dazugegeben und mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse gerührt. Diese habe ich über Nacht bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und am nächsten Tag mit dem Handmixer schaumig aufgeschlagen.

Die Torten habe ich jeweils zweimal durchgeschnitten, die Böden mit Himbeermarmelade bestrichen und mit der Creme gefüllt. Das Ganze habe ich dann gestapelt, die Kuppel ebenfalls durchgeschnitten und gefüllt und oben aufgesetzt. Die restliche Creme um die Torte gestrichen und mit Fondant-Kreisen dekoriert. Ich habe dazu 3 verschiedene Größen verwendet. Unten habe ich mit den größeren begonnen und oben mit den kleineren fertig gemacht. Die Augen, Schnabel Ohren und Krallen wurden ebenso aus Fondant gemacht.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at