

Allgäuer Sonntags-Torte

von Michael Z. aus Unterhyingau

Meisterzutaten:

Teig:

5 Eier, 100g Mehl, 100g Speisestärke,
3 EL Wasser , 3 EL Zitronensaft, 150g
Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 TL Backpulver, 2 EL Biskuit Backhilfe (San-Apart)

Füllung Schokoladensahne:

*200ml Sahne, 1TL San-Apart, 2 Pck. Vanillezucker, etwas Rumaroma oder Amaretto, 30g
Kakao, 30g Schokospäne oder Raspel*

Preiselbeersahnehaube mit am i Tüpfel:

6 Kirsche Aronia Bonbons vom Bonbonmeister Kaiser, 2 Becher Sahne, 3 Pck.

Vanillezucker, 4 EL Preiselbeermarmelade, 2 Blatt weiße Gelatine

Verzierung:

*1-2 Becher Sahne, 1-2 TL San-Apart, 50g geröstete Mandelplättchen oder Krokant oder
Walnüsse kleingeck, 30g Schokospäne, Preiselbeeren*

Meisterhafte Zubereitung:

Aus allen Teigzutaten einen hohen Biskuitteig herstellen – Backen bei 180 °C ca. 25-30 Minuten. Den Biskuitboden auskühlen lassen und ihn 2x durchschneiden (waagrecht).

Zubereitung Schokosahne:

Sahne mit San-Apart und Zucker steif schlagen, Rum dazu geben. Schokospäne und Kakao dazu und alles vermengen. Den ersten Biskuitboden in einen Tortenring legen und die Schokoladensahne einfüllen, glatt streichen und den zweiten Boden darauf legen.



Zubereitung Preiselbeersahne:

Sahne und Zucker steif schlagen, Gelatine einweichen und mit der Preiselbeermarmelade und die Kirsche Aronia Bonbons erwärmen (auflösen) und vorsichtig unter die Sahne heben, die Masse auf den Biskuitboden streichen und mit dem dritten Kuchenboden das ganze abdecken. Kalt stellen.

Tortenring abnehmen. Sahne steif schlagen, den Kuchen rund herum mit Sahne bestreichen Mit dem Krokant, Nüssen, Schokospänen und den Sahnetupfer garnieren. Auf die Sahnetupfer frische Preiselbeeren geben.-