



WALD-TORTE / SCHOKO-WHISKEY- TORTE

Zutaten:

Böden (20cm Durchmesser)

- 7 Eier
- Prise Salz
- 120 g Mehl
- 50g gemahlene Haselnüsse
- 220 g Zucker
- 80 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 70 g flüssige Butter
- 50g Zartbitterschokolade
- 5 EL Whiskey

Tränke:

- 3 EL Whiskey
- 3 EL roten Saft (zB Kirschsafte)

Füllung:

- 300g rote Früchte (TK)
- 1 gehäuften EL Speisestärke

Whiskey-Schoko-Creme

- 150g Eiweiß
- 260g Zucker
- 420g weiche Butter
- 100g Puderzucker
- 180g Zartbitter Schokolade
- 3-4 EL Whiskey

So geht's:

1 Tannenzapfen:

Die Zartbitterschokolade klein hacken und über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Die weiche Butter gemeinsam mit dem Puderzucker für mind. 6-8min schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade einrühren und für 2-3h abkühlen lassen. Währenddessen die Böden und die Cremes herstellen.

Nach dem Abkühlen nochmal aufschlagen und dann in einen Spritzbeutel füllen. Das Ende so abschneiden, dass ein Loch mit ca. 8-10mm Durchmesser entsteht. Aus einem Backpapier kleine Runde Kreise ausschneiden mit ca. 2cm Durchmesser.

Die Creme in die Mitte der Backpapier-Kreise aufspritzen, ca. 2-3cm hoch. Nun die Schokochips reihum schuppenartig in die Creme stecken, sodass ein Tannenzapfen entsteht. Mindestens 2h im Kühlschrank kühlen.

2 Die Böden:

Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Wenn das Eiweiß steif ist, den Zucker zugeben und nochmal richtig lange schlagen, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat, beiseite stellen.

Die Schokolade in kleine Stückchen brechen und schmelzen. Das Eigelb mit dem Vanillezucker, dem Kakao, der flüssigen Butter, dem Whiskey und der geschmolzenen Schokolade vermengen, das Mehl mit





WALD-TORTE / SCHOKO-WHISKEY- TORTE

Zutaten:

Drip:

- 70g gehackte Zartbitter Schokolade
- 50g weiche Butter

Deko:

- Spielfiguren Waldtiere (z.B. von Amazon [Achtung Werbung])
- Rosmarin Zweige
- gehackte Haselnüsse

Essbare Tannenzapfen (3-4 Stück):

- Kelloggs Choco Krispies (Achtung Werbung)
- 50g Zartbitterschokolade
- 20g weiche Butter
- 2 TL Puderzucker

Backpulver und der Stärke vermischen und ebenso dazu geben. 2 EL des aufgeschlagenen Eiweißes dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Zuletzt vorsichtig den restlichen Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.

Den Teig in zwei Formen gleichzeitig (dann 160 Grad Umluft) oder auf 2 mal backen. Dafür ein Backpapier in eine 20er Springform spannen und die Hälfte des Teiges für 40-45 min backen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren. Die Böden vollständig auskühlen lassen.

3 Buttercreme:

Das Eiweiß mit dem Zucker in eine Schüssel geben, die in die Rührmaschine passt (Handrührer geht natürlich auch!). Auf ein Wasserbad stellen und unter Rühren erhitzen, dabei das Eiweiß nicht kochen! Anschließend das Eiweiß kalt rühren: für mind. 15 min lang aufschlagen.

In einer weiteren Rührschüssel die weiche Butter mit Puderzucker für mind. 8 min schaumig rühren. Die Schokolade klein hacken und über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Dann gemeinsam mit dem Whiskey unter die Butter rühren.

Das Eiweiß unter die Butter rühren bis alles schön fluffig ist, einen Teil in einen Spritzbeutel füllen und bis zur Weiterverwendung kühlstellen.





WALD-TORTE / SCHOKO-WHISKEY- TORTE

4 Torte zusammensetzen:

Die abgekühlten Böden begradigen, indem ihr eine eventuelle Kuppel abschneidet. Dann horizontal durchschneiden, sodass ihr 4 gleich dicke Böden habt. Einen der unteren Böden später als 4. Boden verwenden.

Den ersten Boden mit einem Klecks Buttercreme auf ein Cakeboard oder Kuchenplatte "kleben". Den Whiskey mit dem roten Saft vermischen und den ersten Boden damit bepinseln, dann mit der Buttercreme entlang des Randes einen Kreis aufspritzen. In das Innere die Fruchtfüllung geben und anschließend Buttercreme darauf verteilen. Vorsichtig einen weiteren Boden auflegen und ganz leicht festdrücken. Diesen Boden wieder mit Saft tränken und gleich befüllen wie den ersten, dann den nächsten Boden auflegen. Wieder befüllen und den vierten Boden "falsch" herum auflegen, sodass die untere Seite oben ist. Dadurch schließt man mit einer geraden Fläche ab. Die Torte mit einer dünnen Schicht Buttercreme einstreichen und für mind. 1 h kühlen.

Nochmals Buttercreme auf die Torte geben und glatt ziehen, solange wiederholen bis ihr eine glatte Oberfläche habt. Anschließend kühlen.

5 Torte dekorieren:

Die Schokolade für den Schokodrip fein hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und die Butter in kleinen Stückchen dazugeben, solange rühren bis sich alles aufgelöst hat. Ca. 1min abkühlen lassen, dann mit Hilfe eines TL am Rand der Torte herunterlaufen lassen und oben auf der Torte verteilen. Mit den Spielfiguren, der Deko und den Tannenzapfen dekorieren.

