

Hinterberger Haustorte



Rezept und Bilder von Marianne Immler

Beim suchen im alten Ordner, dieses Rezept gefunden welches ich ewig lange nicht mehr gebacken habe ☐

Sie ist etwas aufwendig aber super zum vorbereiten ☐ ich habe 2 Tage vorher die Böden und 1 Tag vorher die Torte zusammen gesetzt.

Zutaten:

400g Eier (ich hatte 8 Eier)

350g. feinen Zucker (sollte dieselbe Menge sein – für mich zuviel)

270g. Mehl (2/3 der Eiermenge sollte es sein)

2 gestr. TL. Backpulver

1 Eßl. Vanillezucker

Eier + Zucker mit dem Ballonbesen cremig schlagen/
anschließend die trockenen Zutaten /

Traditionell werden die Böden erst in der Pfanne und dann im Backofen fertig gebacken ☐ kann man aber sicher auch gleich im Ofen/ ich mach es original mit 1ner Suppenkelle voll/ dann 28er Keramikpfanne mit Butterschmalz bepinselt – kurz anziehen lassen dann in den vorgeheizten 200° Backofen ca. 7-8 Minuten//

Kurz abkühlen + dann auf's Gitter ☐

In dieser Reihenfolge alle Böden backen

Der Letzte wurde bei mir etwas dicker, der wurde als Boden benutzt//

Die Böden mit Pergamentpapier stapeln und mit Folie oder ich habe sie in die Tupper-Tortenform über Nacht gepackt – kühl stellen//

7-800g Sahne

4 TL. Zucker

3P. Sahnesteif (oder 3 leicht gehäufte TL Lumara Vanille Creme)

Alles steif schlagen //

1 Glas Aprikosen Konfitüre

Für den Guss:

100g Bitterschokolade (ich hatte 50%)

80- 100g Sahne

Beides zusammen bei 47Grad mit dem Flexi schmelzen und etwas abkühlen lassen//

Original werden alle Schichten mit Sahne gefüllt – ich mag es aber fruchtiger somit habe ich auf den 2ten und 5ten Boden mit Aprikosen Konfitüre bestrichen//

Den Guß zum Schluss darüber laufen lassen//

Die fertige Torte über Nacht kühl stellen//

Schmeckt auch am 2ten Tag noch Spitze ☐☐



