

Zabaione – Grundrezept

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

8 Eigelbe

50 g Zucker

20 g Vanillezucker

0,1 l Amaro (Fernet, Averna, Ramazotti etc.)

Zubereitung:

Alle Komponenten in die Rührschüssel geben und auf Rührstufe 8 kalt aufschlagen.

Wenn die Masse ins weißliche umschlägt Temperatur zufügen (80°C) in ca. 6 Minuten mit dem Profi-Ballonschneebesen zu einem steifen Schaum aufschlagen.

Direkt servieren und gegebenenfalls mit bitterem Kakao bestreuen. Oder in Gläser abfüllen und kalt stellen.

Schoko-Haselnuss-Aufstrich – Variationen



Foto Manuela Huber/Rezept Nr. 2

1. Schoko-Haselnuss-Aufstrich mit Vanille

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

100 g gemahlene Haselnüsse
500 g gute Zartbitterschokolade
Mark 1 Vanilleschote
100g brauner Rohrzucker
75 ml Sahne
75 g Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Kessel geben, K-Haken, und bei 80 Grad und Intervallrührstufe 2 – 15 Minuten schmelzen lassen.

2. Schoko-Haselnuss-Aufstrich "Nutella Art" – vegan möglich

Rezept von Manuela Huber

Zutaten:

150gr Haselnüsse
60gr Zucker
100gr Blockschokolade oder eine andere nach Wahl
200gr Sahne
30gr Butter

Zubereitung:

Nüsse und Zucker in der Gewürzmühle pulverisieren

Schoko in kleine Stücke brechen und bei Stufe 6 ein paar Sekunden schredern.

Sahne, Butter und Schoko in den Topf, 5 min, 50 Grad, Stufe 2 (Flexi)

Dann die Nüsse dazu, acht min 50 Grad, Stufe 2,

Zum Schluss nochmal alles schnell verrühren, evtl. mit Pürierstab

In Gläser abfüllen.

Hält sich im Kühlschrank rein theoretisch zwei Wochen...in der Praxis nie

Tipp für Veganer:

Butter und Sahne mit Alsan und Soja cuisine ersetzen

3. Nuss-Nougatcreme aus Genussmagazin 03/2016, ausprobiert von Esther Witt



Foto Esther Witt

Zutaten:

150 ml Sahne

2 El Zucker (find es aber so süß, dass man den Zucker auch weglassen könnte)

1 bis 2 El Amaretto (kann man wenn Kinder mit essen auch weg lassen)

200 g Nuss-Nougat

100 g Zartbitter Schokolade

Zubereitung:

Die Sahne mit Vanillezucker und Amaretto in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen auf Intervallstufe 1 auf 80 Grad erhitzen.

Klein gewürfeltes Nougat und klein geschnittene Zartbitter Schokolade zufügen und darin in ca. 4 bis 5 Minuten schmelzen. Creme in Einmachglas füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Kann aber sofort auch warm verspeist werden auf frischem Hefezopf schmeckt mega lecker so schön warm frisch gerührt

Tipp Esther:

Mir gefällt an dem Rezept, dass keine Butter drin ist. Dann wird es nicht so arg fest und bleibt cremig.

Kürbislasagne



Rezept und Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:

500g Hackfleisch

2 Zwiebeln

1 Dose stückige Tomaten

Thymian

Oregano und Kräuter nach Geschmack

Chili

3 EL Öl

500g frische Champignons

1 EL Zitronensaft

50ml Sahne

1/2 Butternutkürbis

150g geriebener Käse

20g Butter

20g Mehl

300ml Milch

Salz und Pfeffer

Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln und die Hälfte vom Öl im Kessel bei 140 Grad, erhitzen.

Eine Zwiebel hineingeben und mit dem Koch-Rühr-Element auf

Stufe 2 anrösten lassen.

Das Hackfleisch dazu geben und anbraten lassen.

Anschließend mit Kräutern und Chili würzen, die Dosentomaten zugeben und mindestens 20 Min. köcheln lassen.

Das Hackfleisch beiseite stellen und dann die Champignons putzen, halbieren oder vierteln. Die andere Zwiebel im restlichen Öl anbraten, Champignons dazu und würzen.

Das kann man entweder in der CC oder auf dem Herd machen.

Wenn die Champignons angebraten sind vom Herd nehmen und mit Zitronensaft und Sahne ablöschen.

Für die Bechamelsoße die Butter mit dem Schneebesen oder Flexi im Topf bei 120 Grad schmelzen lassen, Mehl einrühren, die Milch hinzugeben und alles verrühren, dass keine Klumpen mehr da sind. Bei ca. 90 Grad ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Butternut schälen und mit dem Mulit und der großen Scheibe in Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform fetten, dann 1 Lage Kürbis in die Form legen, dann Hacksoße, dann Champignons, dann eine dünne Schicht geriebenen Käse und dann das Ganze von vorne. Zum Schluss die Bechamelsoße draufgießen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen, dabei nach der Hälfte der Zeit den Rest des Emmentalers für eine Käsekruste aufstreuen.

Bitte beachtet die Fleischsoße, Bechamelsoße und die Champignons kräftig zu würzen, da der Kürbis einiges "schluckt"



Schildkröten Kuchen



Rezept und Foto von Karin AM

Nachgebacken von Manuela Neumann und um die Mengenangaben ergänzt

Zutaten:

Für den Biskuit:

5 Eier

100g Zucker

1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)

120 g Mehl

30g Backkakao

Für den Belag:

4 Kiwis

1-2 Päckchen Tortenguss

Für die Creme:

250g Quark

1,5 Becher Sahne

1 Becher Joghurt (150-200g)

3 Blatt Gelantie

1 Vanilleschote

Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Für den Biskuit:

Schneebesen einsetzen.

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl und den Kakao in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen auf min unterheben.

In eine Springform (26cm) füllen und bei Ober/Unterhitze auf 180 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden.

Anschließend auf Schüsselgröße zuschneiden, der innere Boden muss etwas kleiner sein.

Die Reste verwaren, um daraus den Kopf, Füße und Schwanz zu machen.

Für den Belag:

Kiwis schälen und schneiden.

Die Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen und die Kiwischeiben dort hineinlegen.

Wer möchte, jetzt schon die Kiwischeiben mit Tortenguss (nach Packungsbeschreibung zubereiten) bestreichen.

Für die Creme:

Die Sahne steif schlagen.

Die Gelantine in Wasser einweichen.

Quark mit Joghurt und dem Mark der Vanilleschote mit dem Flexi vermischen.

Je nachdem wie süß ihr es mögt, Zucker begeben. Die Sahne

unterheben.

Die Gelantine mit Temperatur verflüssigen, einen Teil der Creme dazu geben und verrühren.

Restliche Creme unterrühren.

Zusammensetzen:

In die mit Kiwi ausgelegte Schüssel einen Teil der Creme geben.

Den kleineren Tortenbodenkreis einlegen.

Mit der restlichen Creme abdecken.

Zweiten Biskuitkreis auflegen.

Über Nacht in den Kühlschrank geben und durchkühlen lassen.

Am nächsten Morgen stürzen und aus dem Biskuitresten Füße, Kopf und Schwanz schneiden und ansetzen.

Mit Tortenguss abglänzen und verzieren.

Die Variante von Manuela Neumann:



Sauce Hollandaise – Varianten

1. Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

100 ml Weißwein trocken

3 Eigelbe

200 g Butter
1 Prise Zucker
1-2 Messerspitzen Orangenabrieb
1 Spritzer Zitronensaft
Salz und weißer Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Zubehör: Ballonschneebesen

Cooking Chef auf Rührintervallstufe 3 und 140°C stellen. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Weißwein, eine Prise Zucker und den Orangenabrieb hineingeben und ca. 2,5 Minuten bei 140°C reduzieren. Den Topf herausnehmen und die Flüssigkeit auf mind. 50°C abkühlen lassen.

Die Butter in einem weiterem Topf handwarm schmelzen, je nach Geschmack kann die sich absetzende Molke durch ein feines Haarsieb herausgefiltert werden.

Den Ballonschneebesen einsetzen, die 3 Eigelbe in den reduzierten Weißwein geben und ca. 1 Minute mit Geschwindigkeit Stufe 4 ohne Temperatur aufschlagen.

Geschwindigkeit Stufe 2 und eine Temperatur von 80°C einstellen. Bei 54°C die P-Taste (bei CC, Temperaturtaste bei CCG) gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen (so umgehen wir die Sicherheitsabschaltung der Rührgeschwindigkeit).

Nun die Butter zunächst tröpfchenweise und dann mehr und mehr in die aufgeschlagene Masse geben.

Die Temperatur ausschalten und die Hollandaise ca. 6 Minuten auf Geschwindigkeit Stufe 2 aufschlagen.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

2. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 Nelke

1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner weiß oder schwarz
100 ml trockener Weißwein
Prise Zucker
250g Butter
4 Eigelb
1 EL Zitronensaft
weißer Pfeffer
Prise Salz
Worcestersoße

Zubereitung:

Zubehör: Ballonschneebesen

1. Die Gewürze zerstampfen, kurz ohne Fett anrösten, mit dem Weißwein ablöschen und mit einer Prise Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Passieren und erkalten lassen.

2. Die Butter handwarm erwärmen.

3. Die Reduktion zusammen mit den Eigelben in die Schüssel der Cooking Chef geben und den Profi-Ballonschneebesen einsetzen.

4. Auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78°C ca. 1 Minute zu einem festen Schaum schlagen. P-Taste drücken wenn die Maschine langsamer wird. Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Emulsion entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Ich mache immer viel mehr von der Reduktion und koche sie in kleine 80ml Gläschen ein. Das spart viel Zeit.

3. Rezept von chefkoch, ausprobiert und abgewandelt von Manuela Neumann

Zutaten:

150g Butter, weich, in kleinen Stücken

3 Eigelb
50ml Wasser
1 EL Zitronensaft
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Schüssel geben. Flexirührer montieren.

Temperatur 70 Grad, Geschwindigkeit 1 für 3 ,5 Minuten (bei 60° die P Taste bei CC, Temperaturtaste bei CCG drücken)

Dann auf 80° stellen und mit gleicher Geschwindigkeit weitere 2 Min. rühren.

Evtl. nochmals mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Sofort anrichten.

Vanillezabaione auf Früchtebett



Foto von Birte Ri

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Stefan Homberg

Zutaten:

5 Eigelb
1 Vollei
100 ml Weisswein
1 Vanilleschote
6 EL Zucker weiß
300 g gefrorene Früchte
3-4 EL Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ Becher Sahne
3-4 EL Puderzucker
250 g Creme Frâiche

Zubehör: Ballonbesen, Multizerkleinerer mit Flügelmesser

Zubereitung:

Ballonschneebesen einsetzen

Eier, Wein, Zucker und das Vanillemark einer Schote in die Rührschüssel geben und mind. 4 Min auf Rührstufe 5 mit dem Ballonschneebesen kalt aufschlagen

Die gefrorenen Früchte in den Multizerkleinerer geben, den Puderzucker und die Creme Frâiche hinzufügen. Zerkleinerer

aufsetzen und parallel auf Stufe 5 das Eis zubereiten. Je nach Bedarf noch einen Schuß Sahne hinzugeben.

Den Zerkleinerer abnehmen und das Eis in vorbereitete Rotweinkelche geben.

Parallel dazu Temperatur auf 90°C stellen, Geschwindigkeit Stufe 5 beibehalten

Bei 54°C Rührgeschwindigkeit die P-Taste gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen.

Weitere 5-7 Minuten aufschlagen lassen

Vanillezabaione auf die Eismasse geben und nach Bedarf mit einem Minzblatt garnieren.

Anmerkung Birte Ri: Die Zabaione wurde hoch gelobt und das in nur 10min in der CC.

Five Flavor Pound Cake

Rezept von Melody Minya

Zutaten:

1 cup (237 ml) Butter, Zimmertemperatur

$\frac{1}{2}$ cup Pflanzenfett, Zimmertemperatur

3 cups Zucker

5 Eier, geschlagen

3 cups Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

1 cup Milch

1 TL Kokosnuss Extrakt

1 TL Zitronen Extrakt

1 TLRum Extrakt
1 TL Butter-Vanille Extrakt
1 TL Vanille Extrakt
 $\frac{1}{2}$ cup Zucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 165C vorheizen. Eine 25er (10inch) Springform einfetten.

In einer kleinen Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Zur Seite stellen. In einem Messbecher dann Milch mit Kokosnuss, Zitronen, Rum, Butter und Vanille Extrakt mischen und zur Seite stellen.

In einer grossen Schüssel, Butter, Pflanzenfett und 3 cups Zucker miteinander mischen (Ballonschneebesen) und so lange rühren bis es leicht gelb und fluffing ist. Danach die Eier dazu und weiter rühren bis alles eine glatte Masse ergibt.

Röhrelement auf K-Haken wechseln.

Nun kommt die Mehl und Milch Mischung abwechselnd dazu. Wobei man beachten muss das man mit dem Mehl beginnt und es mit dem Mehl beendet. (Mehl-Milch-Mehl-Milch-Mehl-Milch).

Nun füllt man den Teig in die Form und backt es im vorgeheizten Ofen für 90 min bis 105min.

Den Kuchen auskühlen lassen und nach Wunsch weiterverarbeiten oder genießen

Banana Pudding Cake



Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:

- 1 Five Flavor Pound Cake (Rezept hier: [Five Flavor Cake](#))
- 1 Packung Vanilla Wafers (Eier-Plätzchen)
- 1 Bananen Pudding
- 3 Päckchen Sahne

Für den Bananen Pudding:

- 1 cup = 237 ml
- 3 cups Vollmilch
- 1 cup Zucker
- 1/3 cup Mehl
- 1/4 TL Salz
- 3 Eigelbe, leicht aufgeschlagen
- 2 EL Butter
- 1 TL Vanille
- 5-6 Bananen

Zubereitung:

Den Five Flavor Cake backen und abkühlen lassen.

Tipp:

Wer mag, kann den Teig in 2 Teilen, dann muss man ihn später nicht in der Mitte aufschneiden.

Bananen-Puddig

Zucker, Mehl und Salz in die Schüssel der CC geben und mischen. Danach die Milch dazu und auf mittlerer Hitze und unter ständigem rühren mit dem Flexi kochen lassen, bis es andickt.

Danach für weitere 2 min kochen lassen und gelegentlich rühren.

In einer kleinen Schüssel die 3 Eigelbe leicht aufschlagen und 6 EL der Milchemischung dazu geben. Umrühren und danach in die Schüssel der CC mit der angedickten Milch geben. Nochmal 1 min kochen lassen und dann Temperatur abschalten. Nun die Butter und Vanille unterheben.

Wenn der Pudding lauwarm ist, die klein geschnittenen Bananen dazu geben.

Tipp:

Ich habe jeweils 3-4 Bananen püriert (Blender) und die restlichen Bananen nur klein geschnitten, da wir es mögen, wenn ein paar Stücke in unserer Crème sind.

Zusammensetzung des Banana Pudding Cakes:

Nachdem der Pound Cake und unser Bananen Pudding Zeit abgekühlt sind, wird der Kuchen nun mit dem Pudding gefüllt. Dafür den einen Teil des Kuchens mit dem Pudding bestreichen. Danach wird die andere Hälfte des Kuchens auflegen.

Damit alles fest wird, diesen nun für 4 Stunden in den Kühlschrank oder am besten über Nacht.

In der Zwischenzeit, die 3 Päckchen Sahne mit Zucker und Vanille aufschlagen bis dies steif ist.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Sahne bestreichen.

Die Eier Plätzchen am Kuchenrand verteilen.

5-6 Plätzchen im Multi klein mahlen.

Die restliche Sahne in den Spritzbeutel tun und mit der Sternentülle kleine Türmchen am Rand der Tortenoberfläche spritzen.

Die Plätzchenkrümel nun auf der Mitte der Torte verteilen.

Elisenlebkuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

3 Eier

50 g Zucker

150 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

50 g gehackte Mandeln

50 g Zartbitterschokolade

10 g Lebkuchengewürz

3 EL Honig

200 g gemischte kandierte Früchte oder je 100 g Orangenat und Zitronat

5 Tropfen Bittermandelöl

5 Tropfen Rumaroma oder 1 TL Rum

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Kandierte Früchte in der Gewürzmühle etwas zerkleinern. Die Schokolade mit dem Mulit oder besser mit der Raffel raspeln. Da ich keine Schokolade da hatte, habe ich Schokotropfen verwendet.

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren (ca. 5-8 Min).

Alle weiteren Zutaten in der Zwischenzeit in einer Schüssel geben und diese kurz vermischen.

Ballonschneebesen durch den K-Haken ersetzen und die Zutatenmischung nach und nach zur Eimischung geben und alles zu einem klebrigen Teig verrühren.

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Tipp von Manu Beecken: über Nacht im Kühlschrank und am nächsten Tag weiterverarbeiten.

Backofen auf 160° vorheizen.

Die Lebkuchenmasse mit einer Lebkuchenglocke oder mit einem Esslöffel auf die Oblaten setzen und im Backofen ca 25 Minuten backen.

Anschließend mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen und garnieren.

Schokoladen Torte Sachertorte

– Variationen



Foto und Rezept von Manfred Cuntz/Teig ist aus dem Sacher Kochbuch/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Manfred Cuntz getestet und für gut befunden

Zutaten:

Teig:

140 g Butter

110 g Staubzucker

Vanillezucker

6 Eidotter

130 g Zartbitterkuvertüre (bei mir: 70%ige Callebaut Kuvertüre)

6 Eiklar

110 g Kristallzucker

140 g Mehl

Marillenmarmelade

Glasur:

150 ml Schlagsahne

1 EL Vanillezucker

225 g Kuvertüre 70% und

60 g Butter

50 ml Milch

Zubereitung:

Teig

Die leichterwärmte Butter wird mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig gerührt (Profi-Patisserie Element oder Flexi-Rührer) , dann gibt man nach und nach die 6 Eidotter dazu und rührt mit dem Ballonschneebesen auch die vorgewärmte Schokolade ein.

Jetzt wird der Schnee von 6 Eiklar geschlagen, mit dem Kristallzucker ganz steif ausgeschlagen (Ballonschneebesen) und vorsichtig mit dem Kochlöffel (Unterhebe Rührelement) unter die obige Masse gerührt. Anschließend wird das Mehl ebenso vorsichtig mit der Masse verrührt (einmeliert (Unterhebe Rührelement)).

Zum Backen verwendet man eine einer Kasserolle ähnliche Tortenform von 22 bis 24 cm Durchmesser. Den Boden belegt man am besten mit einem Blatt Pergamentpapier. Nun füllt man die Masse in die Form und streicht sie glatt. Die Masse wird in einem vorgewärmten Backrohr bei mittlerer Hitze (ca. 170 Grad Celsius) gebacken; dabei läßt man die ersten 12 bis 15 Minuten die Backrohrtür einen fingerbreiten Spalt offen, damit die Masse sich heben und ganz leicht wölben kann, aber sich noch keine Kruste bildet. Dann backt man die Torte bei geschlossenem Rohr eine Stunde lang aus. Ausgebacken ist sie, wenn sie einen leichten Fingerdruck ganz »leise« erwidert.

Nun stürzt man die Torte samt Form auf ein Sieb und läßt sie 20 Minuten auskühlen, dann stellt man sie wieder so, wie sie in der Form lag, und läßt sie ganz auskühlen. Erst nach dem völligen Auskühlen nimmt man die Torte aus der Form. Dazu wird die Torte mit einem dünnen kleinen Messer glatt vom Rand losgeschnitten, der Tortenboden und das angebackene Papier entfernt. Sie wird nun auf der Oberseite glattgeschnitten und wieder umgedreht. Der glatte Tortenboden wird mit geschmeidig verrührter, leichterwärmter Marillenmarmelade bestrichen. Zum Schluß die Torte mit der Glasur überziehen.



Fotos Manfred Cuntz

Glasur:

Schlagsahne mit Vanillezucker mit Flexi-Rührelement auf 110°C aufkochen.

Temperatur auf 0 und abschalten.

Kuvertüre und Butter zugeben. Rühren Stufe I bis alles aufgelöst.

Ich hab es laufen lassen bis 50°C

Milch zugeben und weiter rühren lassen bis eine glatte Masse entstanden ist.

Dann habe ich auf Intervallstufe II weiter laufen lassen bis ca. 30°C.

Glasur über den Kuchen laufen lassen.



Fotos Manfred Cuntz/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten Für 12 Portionen (26cm Springform)

Schokoladenbiskuit

8 Eier

Salz

260g Zucker

200 g Halbbitter-Kuvertüre (70%)

200g Butter

50g Puderzucker

200g Mehl

Überzug und Füllung

200g Halbbitter-Kuvertüre

220 ml Schlagsahne

40g Butter

110g Zucker

50g Crème double

30g Puderzucker

4cl brauner Rum

250g Marillenkönfitüre

50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz halbsteif schlagen (Ballonschneebeßen), dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Kuvertüre fein hacken, im heißen Wasserbad langsam schmelzen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Butter und Puderzucker schaumig rühren (Flexi). Eigelb nach und nach unterrühren. Dann die Kuvertüre unterrühren und anschließend ein Drittel des Eischnees unter die Buttermasse rühren. Restlichen Eischnee ebenfalls unterheben (Unterhebrührelement). Das Mehl nach und nach darübersieben und unterheben.

3. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Masse hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4. Für den Schokoladenüberzug die Kuvertüre fein hacken (Trommelraffel). Die Sahne aufkochen, die Butter einrühren und die Hitze reduzieren. Die Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren auflösen. 90 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Crème double einrühren. Die Zuckermischung mit der Kuvertüre-Sahne-Mischung verrühren.

5. Den Puderzucker mit dem Rum und 20 ml Wasser aufkochen.

6. Den ausgekühlten Tortenboden im unteren Drittel einmal waagerecht durchschneiden. Unteren Teil mit dem Rum-Zucker-Gemisch tränken und mit 150 g Aprikosenkonfitüre bestreichen, oberen Teil daraufsetzen. Restliche Konfitüre erhitzen und die Torte damit dünn bestreichen.

7. Den Schokoladenüberzug mit einer Suppenkelle gleichmäßig über die Torte gießen, im Kühlschrank fest werden lassen. Die weiße Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, in einen Papierspritzbeutel geben und das Wort "Sacher" auf die Torte spritzen.

3. Bild und Rezept von Daniela Huemer



Zutaten:

210g zimmerwarme Butter
175g Staubzucker
1Pkg. Vanillezucker
9 Eidotter
9 Eiklar
200g dunkle Schokolade
175g Kristallzucker
210g glattes Mehl
50g Backkakao

Marillenmarmelade zum Füllen und bestreichen

Glasur:

200g Kristallzucker
125g Wasser
150g dunkle Schokolade

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, die

Eidotter nach und nach langsam einrühren und dickschaumig schlagen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen und unterrühren.

Die Eiklar steif schlagen, dabei den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und zu einem schnittfesten, glänzenden Schnee weiterschlagen.

Den Schnee auf die Dottermasse häufen, das Mehl und den Kakao darüber sieben und vorsichtig vermengen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter und Mehl bestreichen. Die Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° 55-60 Minuten backen.

Die Torte auf einem Gitter auskühlen lassen, den oberen knusrig gebackenen Teil entfernen. Die Torte einmal halbieren und mit Marmelade bestreichen. Die Torte wieder zusammensetzen, auch außen ganz dünn bestreichen und antrocknen lassen.

Für die Glasur Zucker und Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, leicht auskühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und nach und nach mit der Zuckerlösung vermischen.

Die lippenwarme Glasur in einem Guss über die Torte gießen mit einer Palette rasch glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kalt stellen.