# 2erlei Torte



Rezept und Bild von Adriana Prinoth

**Schritt  1**

**dunkler Biskuitboden**
7 Eiweiß
200g Zucker
1 Vanillzucker
7 Eigelb
120 g Mehl
90 g Speisestärke
40 g Kakaopulver

Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker und Vanillzucker einrieseln lassen.
Eigelb einzeln unter die Eiweißmasse gut mischen.
Das gesiebte Mehl, Speißestärke und Kakaopulver mit einem Teigschaber von unten nach oben vorsichtig unterheben.
In einer 26er Form mit Backpapier den Boden belegen, den Teig hinein geben und glatt streichen.
Bei 160° Umluft oder 180 ° O-U Hitze 40 Minuten backen. gut auskühlen lasse.

**Schritt 2**

**Patisseriecreme**

für 500ml

Zutaten :
500 ml Milch
150 g Zucker
6 Eigelb
1Pck. Vanillzucker
40g Speißestärke

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.
Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen in der CC auf höchster Stufe für 2 Minuten schaumig schlagen.
Speisestärke zufügen und auf Stufe 3 weitere 30sek mischen . Flexi einsetzen und auf Stufe 1 weiterarbeiten. Die heiße Milch langsam dazu geben. Temperatur auf 100° Grad bringen mit Intervallstufe 0 2 Minuten kochen. Die Creme gut auskühlen lassen am besten über Nacht.
300 g geschlagene Sahne und 2 Blatt , eingeweichte und in etwas flüssiger Sahne geschmolzener , Gelatine mit der Creme mischen.
Wer möchte kann Erdbeerstücke oder Himbeer stücke untermischen.

**Schritt 3**

Den Bskuitboden 2x durchschneiden und dann in 2 Hälften schneiden.

Für die Tränke
mit einer Mischung aus Wasser und beliebigem Fruchtsaft ( z.b. Holundersaft) die Beeren Tortenhälfte – Biskuitböden tränken. Dann eine Schicht Erdbeer oder Himbeermarmelade draufgeben und mit der Pattiseriecreme füllen.

**Schritt 4**

**Nutella – Mascarpone Creme**

500 g Mascarpone
3-4 Eßl. Puderzucker
3-4 Eßl. Nutella
400g geschlagene Sahne

Mascarpone mit dem Puderzucker gut verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Ein Teil davon ( ca 1/4 ) auf die Seite stellen. In die restliche Creme das Nutella vorsichtig zugeben.

**Tränke für die 2te Hälfte**

Eine Mischung aus Läuterzucker und Rum aufkochen und kalt stellen. Mit dieser dann die Pralinen Biskuit Hälfte Böden tränken. Eine Schicht Johannisbeermarmelade drauf geben. Mit 3/ der Nutella Mascarpone Creme füllen und 1/4 auf die Seite stellen.

**Schritt 5**

Die mit der Pattiseriecreme gefüllte Hälfte mit der auf die Seite gestellter Mascarponecreme einstreichen.

Die Pralinen Torten Hälfte mit der auf die Seite gestellten Nutellacreme bestreichen.

Jetzt die Torte kühl stellen in den Eisschrank , die Oberfläche und der Rand sollten gefroren sein.

Sahne und Bitterschokolade 1:1 schmelzen , in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und über den Tortenrand fließen lassen. Nun die Torten mit etwas Phantasie dekorieren.