

Rezept

Vanillebiskuit mit einer Füllung aus mousse au chocolat, verfeinert mit feinsäuerlichen Kirschen und Eierlikör

Für den Teig:

- 7 große Eier
- 100g Mehl
- 75g Speisestärke
- 175g Zucker
- eine Packung Vanillezucker
- Prise Salz
- Vanillepulver oder -aroma

Für den Biskuit den Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Nun die 7 Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Danach das Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und dem Vanillepulver bzw. -aroma 15 Minuten schaumig schlagen. Anschließend das gesiebte Mehl und die Speisestärke vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Zuletzt das steife Eiweiß unterziehen. Zwei Springformen mit 18cm und 11cm Radius mit Backpapier auslegen und mit dem fertigen Teig befüllen. Der Teig in der 11 cm Form muss ca. 15 Minuten backen und der Teig in der 18 cm Form ca. 45 Minuten. Mit einem Holzstäbchen vor dem Herausnehmen überprüfen. Die fertigen Böden abkühlen lassen, aus der Form nehmen und je drei Mal durchschneiden.

Für die Creme:

- 9 Tafeln Vollmilchschokolade
- 6 Tafeln Zartbitterschokolade
- 6 Becher Sahne
- 1 Glas Sauerkirschen
- Sauerkirschmarmelade
- 300 ml Eierlikör

Am Vortag die sechs Becher Sahne in einem Topf erhitzen. Vollmilch- und Zartbitterschokolade in die einzelnen Rippchen zerbrechen und mit der Sahne in einen großen Topf geben. Solange unter Hitze umrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die Creme über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Creme mit einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen. Die Tortenböden zuerst mit dem Eierlikör tränken, anschließend mit der Sauerkirschmarmelade bestreichen und mit der Creme bestreichen. Auf die Creme die Sauerkirschen verteilen und nun die Torte nach dem Schema stapeln. Für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Ganache:

- 10 Tafeln weiße Schokolade
- 625 ml Sahne

Damit die Torte eine schöne glatte Oberfläche bekommt, muss man sie mit Ganache umranden. Dafür die Schokolade in einzelne Rippchen zerbrechen und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Sahne erhitzen, bis sie das dampfen anfängt. Anschließend vom Herd nehmen, über die Schokolade gießen und zwei Minuten ruhen lassen. Erst danach umrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die Ganache 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Torten vom Tortenring lösen. Danach die Torten nach und nach mit der Ganache bestreichen und wieder in den Kühlschrank stellen. Das ganze so oft machen, bis die Torte eine schöne glatte und gleichmäßige Oberfläche hat. Nun ist die Torte bereit mit Fondant überzogen zu werden und mit der vorbereiteten Dekoration verziert zu werden.