Beatrix Purner

Rezepte aus der Mehlspeisenküche

TRADITIONELL & GUT

©2021 Beatrix Purner

Druck und Vertrieb im Auftrag der Autorin/des Autors:
Buchschmiede von Dataform Media GmbH, Wien
www.buchschmiede.at

ISBN:
978-3-99125-450-8 (Paperback)
978-3-99125-451-5 (Hardcover)
978-3-99125-470-6 (E-Book)

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Vorwort

Rezepte aus der Mehlspeisenküche

In diesem Kochbuch finden sie meine aus drei Generationen gesammelten und zeitgemäß angepassten mehrfach erprobten Rezepte.

Von A wie Apfelstrudel, bis Z wie Zwieback, finden Sie über 223 traditionelle Rezepte von Torten, Kuchen, Strudeln, Rouladen, Schnitten sowie Weihnachts- und Teebäckereien und vieles mehr.

Die traditionelle Vielfalt der österreichischen Mehlspeisenküche verbindet Einflüsse aus ganz Europa. Der Ursprung liegt in der Zeit der einstigen Habsburgermonarchie mit meist böhmischen, italienischen und ungarischen Einflüssen. Durch die zeitgemäße Anpassung der Rezepte durch die „Wiener Zuckerbäcker“ stehen die süßen Köstlichkeiten für einen besonderen Genuss in der österreichischen Küche.

Dieses Kochbuch wurde von mir, wie bereits mein Kochbuch „ Genuss aus der eigenen Küche“, ebenfalls als Arbeitsbuch ohne Illustrationen geschrieben.

Ich wünsche Ihnen ein gutes Gelingen.

Inhaltsverzeichnis

Torten	*7*
Kuchen, Strudeln	*43*
Bäckereien	*97*
Süßes Allerlei	*131*
Getränke	*149*
Stichwortverzeichnis	*157*

Torten

Sachertorte 1. 9
Original Linzer Torte – hell 2. 9
Falsche Linzer Torte – dunkel 2. 10
Nusstorte 3. 11
Tante Emmy´s schnelle Nusstorte 4. 11
Besoffene Liesl 5. 12
Pischinger Torte 6. 12
Malakoff Torte 7. 13
Panama Torte 8. 13
Mohntorte „Tante Jeli“ 9. 14
Gebackene Topfentorte 10. 14
Topfen – Obers – Torte 11. 15
Trüffeltorte 12. 16
Schokoladeschaumtorte 13. 17
Prinz – Eugen – Torte 14. 18
Prager Schokoladentorte 15. 19
Villacher Torte 16. 20
Mokka – Obers - Torte 17. 20
Biskuittorte mit Schokocreme 18. 21
Nougatcremetorte 19. 22
Biskuittorte mit Kaffeecreme 20. 22
Savoyer Biskuittorte 21. 23
Prinzregententorte 22. 24
Eierlikörtorte 23. 24
Baumkuchentorte 24. 25
Rembrandt – Torte 25. 26
Kakaotorte 26. 27
Verkehrte Torte 27. 27
Tag- und Nacht- Torte 28 28
Othello – Torte 29. 28
Schönbrunner Torte 30. 29

Erdbeer – Cremetorte 31. 30
Mohn – Topfen – Himbeertorte 32. 31
Amerikanische Apfeltorte 33. 32
Überbackene Apfeltorte 34. 32
Mandel – Karotten – Torte 35. 33
Kastanientorte 36. 33
Mandarinentorte 37. 34
Torta della nonna 38. 34
Semifreddo – Mandeltorte 39. 35
Mandel – Schokoladentorte Caprese 40. 36
Zitrustarte 41. 37
Zitronentorte mit Schokolade 42 37.
Pavloa 43. 38
Makronentorte 44. 39
Fruchtbombe 45. 40
Gesandtschaftstorte 46. 40

1. Sachertorte

Zutaten: 16 dag Butter, 16 dag Staubzucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 16 dag Schokolade oder Kuvertüre, 5 Eier, 16 dag Mehl, 1/2 Pck. Backpulver, Marillenmarmelade
Schokoladeglasur - 10 dag Schokolade, 20 dag Kristallzucker, 1/8 l Wasser, 2 dag Butter

Butter mit Staubzucker, Vanillinzucker und weich gewärmter Schokolade gut verrühren. Eier in Dotter und Klar trennen. Dotter nach und nach in die Buttermasse geben und sehr schaumig rühren. Das mit Backpulver versiebte Mehl und den steifgeschlagenen Schnee von 5 Eiklar abwechselnd unterheben. Teig in eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und bei 160 Grad ca. 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen. Am nächsten Tag Torte einmal durchschneiden, mit Marillenmarmelade bestreichen und zusammensetzen. Die Torte ganz mit Marmelade überziehen und mit Schokoladeglasur glasieren.
Für die Glasur Wasser mit Zucker bis zur kleinen Perle spinnen, Schokolade mit Butter über Dampf erweichen, gut verrühren und löffelweise mit lauwarmem Zucker verrühren.

2. Linzer Torte

Es gibt zwei Arten von Linzer Torte, eine helle und eine dunkle Linzer Torte.
Die helle Linzer Torte ist angeblich die Original Linzer Torte nach dem überlieferten Rezept von Konditor Johann Conrad Vogel. Das nachstehende Rezept ist ein "Annäherungsrezept", weil die Umrechnung von Loth auf Dekagramm nicht ganz genau diese Maße ergibt (1 Loth = 1,75 dag).

Helle oder Original Linzer Torte

Zutaten: 30 dag Butter, 15 dag Zucker, 2 Eier, 35 dag glattes Mehl, 1 Pck. Backpulver, abgeriebene Schale einer Zitrone, Zimt, Ribiselmarmelade

Butter, Zucker, Eier, Zitronenschale und Zimt schaumig rühren. Das mit Backpulver versiebte Mehl mit der Masse abbröseln. Die Hälfte der Bröselmasse in die Tortenform füllen, flach drücken und mit Ribiselmarmelade bestreichen. Die andere Hälfte des Teiges darüberlegen und mit dem Finger, vom Rand ausgehend, eine Spirale zeichnen. Bei mäßiger Hitze backen.

Dunkle oder Falsche Linzer Torte

Zutaten: 14 dag Mehl, 14 dag Butter, 14 dag Zucker, 14 dag mit der Schale geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 3 Eidotter, geriebene Zitronenschale, Zimt, gemahlene Nelken, eventuell 1 Schuss Weißwein, Ribiselmarmelade, 1 Ei zum Bestreichen, gehobelte Mandelblättchen

Butter mit Mehl verbröseln und mit Zucker, Mandeln, Dotter, Zitronenschale, Zimt, Nelken und eventuell 1 Schuss Weißwein rasch zu einem Teig verarbeiten. Teig mindestens 1 Stunde kühl rasten lassen. Dann 2/3 des Teiges in eine Tortenform legen. Mit Ausnahme eines fingerbreiten Randes den Teig mit Ribiselmarmelade bestreichen. Vom übrigen Teig fingerdicke Röllchen formen und rautenförmig darüberlegen und schließlich mit einer etwas dickeren Teigrolle den Rand abschließen. Gitter und Rand mit verquirltem Ei bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Bei mäßiger Hitze (ca. 160 Grad) langsam backen.

Tipp: Linzer Torten sollte man möglichst mehrere Tage vor dem Verzehr backen. Besonders gut schmecken sie, wenn man sie in Frischhaltefolie einwickelt und kühl lagert.

3. Nusstorte

Zutaten: 20 dag Staubzucker, 20 dag geriebene Nüsse, 4 Eier, 1 EL Bröseln.Für die Kaffeecreme: 15 dag Butter, 15 dag Zucker, 1 Eidotter, 1/16 l starker, schwarzer Kaffee

Eier mit Staubzucker sehr schaumig rühren, Nüsse und Bröseln einmengen. Die Masse in eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und bei Mittelhitze 50 Minuten backen. Torte aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Dann durchschneiden und mit Kaffeecreme füllen, zusammensetzen und mit restlicher Creme außen bestreichen.
Für die Creme Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Dotter und Kaffee einrühren.

4. Tante Emmy´s schnelle Nusstorte

Zutaten: 12 dag Butter, 15 dag Zucker, 3 Eier, 15 dag geriebene Nüsse, 8 dag Mehl, 5 dag Bröseln, ½ Pck. Backpulver; 8 dag – 10 dag Kochschokolade, ca. 1/8 l starker Kaffee mit etwas Obers versehen

Butter mit Zucker und ganzen Eiern schaumig rühren. Das mit Backpulver versiebte Mehl mit Nüssen und Bröseln unterheben. Teig in eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und bei Mittelhitze backen. Schokolade erwärmen und mit Kaffee verrühren, sodass eine cremige Masse entsteht. Diese ausgekühlte Torte mit der Creme

bestreichen und mit der Gabel ein Muster zeichnen oder die Torte mit der Creme füllen.

5. „Besoffene Liesl“

Zutaten: 6 Eier, 6 gehäufte EL Staubzucker, 6 EL Brösel, ½ l Weißwein, Zucker, Zimt, Gewürznelken, Zitrone; Schlagobers, erweichte Schokolade

Eier in Dotter und Klar trennen. Dotter mit Staubzucker schaumig rühren. Brösel nach und nach beigeben. Eiklar zu schmierigem Schnee schlagen und in die Dottermasse einmengen. Masse in eine befette und bemehlte Tortenform füllen und bei 200 Grad backen. Wein mit Zucker, Zimt, Gewürznelken und Zitrone erwärmen und abkühlen lassen. Über die abgekühlte Torte gießen. Torte mit geschlagenem Obers und warmer flüssiger Schokolade servieren.

6. Pischinger Torte

Zutaten: 1 Packung Tortenoblaten, 12 dag Butter, 8 dag Staubzucker, 7 dag Kakao, 7 dag geröstete Haselnüsse, eventuell Schokoladeglasur

Butter schaumig rühren, mit Staubzucker, Haselnüssen und Kakao gut abmischen. Vier Oblaten mit der Creme gleichmäßig einstreichen und zusammensetzen. Leicht gegen die Arbeitsfläche drücken, damit die Teile gut zusammenhalten. Nach Belieben kann man diese Torte auch mit Schokoladenglasur überziehen.

7. Malakoff Torte

Zutaten: 40 bis 50 Biskotten; zum Tränken 3 EL Rum, 3 EL starker schwarzer Kaffee;
Für die Creme: 15 dag Butter, 15 dag Zucker, 1 Eidotter, 1/16 l Rum, 1/16 l starker schwarzer Kaffee, 1/4 l Schlagobers, Schokolade

Für die Creme Butter schaumig rühren, Zucker und Eidotter dazugeben und alles sehr schaumig rühren. Rum, Kaffee und etwas ungeschlagenes Obers dazurühren; die Creme soll ziemlich steif sein. Den Boden einer Tortenform dicht mit Biskotten belegen, eventuell halbe Biskotten am Rand aufstellen. Biskotten vorher kurz in die Rum - Kaffee-Mischung tauchen. Tortenboden mit etwas Creme bestreichen, dann wieder getränkte Biskotten darauflegen. Abwechselnd Creme und Biskotten einfüllen. Die letzte Lage soll von Biskotten gebildet werden. Torte mit Frischhaltefolie zudecken, leicht beschweren und mindestens über Nacht kaltstellen. Dann aus der Form nehmen, mit geschlagenem Obers bestreichen und mit geriebener Schokolade bestreuen.

8. Panama Torte

Zutaten: 14 dag geriebene Mandeln, 14 dag Kochschokolade, 14 dag Zucker, 7 Eier
Für die Creme: 18 dag Butter, 10 dag Staubzucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 7 dag Kochschokolade, 2 Eier

7 Eier in Dotter und Klar trennen. Dotter mit Zucker schaumig rühren. Geriebene Mandeln und erweichte Schokolade einrühren. Den Schnee von 7 Eiklar leicht unterziehen. Masse in eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und bei schwacher Mittelhitze

45 Minuten backen. Torte aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
Für die Creme Butter, Staubzucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Erweichte Schokolade und die Eier dazugeben und so lange rühren, bis die Creme flaumig ist.
Die ausgekühlte Torte in der Mitte durchschneiden, mit einem Teil der Creme füllen, wieder zusammensetzen und außen mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte mit geschälten, grob gehackten, braun gerösteten Mandeln bestreuen.

9. Mohntorte "Tante Jeli"

Zutaten: 14 dag Butter, 4 dag Staubzucker, 5 - 6 Eier, 10 dag Kristallzucker, 19 dag gemahlener Mohn, 8 dag geriebene Haselnüsse, 1 Prise Salz, Zimt, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, Rum

Die Butter mit dem Staubzucker, Zimt und Salz, der abgeriebenen Zitronenschale sowie einen guten Schuss Rum cremig rühren. Eier in Dotter und Klar trennen. Eidotter nach und nach unter die Buttermasse rühren. Mohn und Nüsse leicht einrühren. Eiklar mit dem Kristallzucker zu schmierigem Schnee schlagen und behutsam unter die Buttermasse ziehen. Teig in eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.
Die ausgekühlte Torte mit Staubzucker bestreuen.

10. Gebackene Topfentorte

Zutaten: 15 dag Mehl, 10 dag Butter, 5 dag Zucker, 1 Ei
Fülle: 50 dag Topfen, 5 dag Zucker, 3 Eier, 1/2 Pck. Puddingpulver

Vanille, 4 cl Milch, Saft und Schale von 1 Zitrone, 1 Pck. Vanillinzucker, 11 dag Kristallzucker, Rosinen

Mehl mit 10 dag Butter verbröseln und mit 5 dag Zucker und 1 Ei rasch zu einem Teig verarbeiten. Teig 1/2 Stunde kühl rasten lassen. Topfen mit 5 dag Zucker, 3 Eidotter, Puddingpulver, Milch, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale und Vanillinzucker gut abrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben. Rosinen dazugeben. Eine Tortenform inklusive Rand mit Teig auslegen und Topfenfülle einstreichen. In das stark vorgeheizte Rohr schieben. Rohr für 10 Minuten spaltbreit offenlassen, Hitze zurückdrehen und die Torte bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen. Noch heiß aus der Form nehmen.

11. Topfen - Obers – Torte

Zutaten:
Mürbteigboden: 5 dag Butter, 8 dag Mehl, 2 dag Staubzucker, 1/2 Pck. Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 1 Eidotter
Biskuittorte: 4 Eier, 12 dag Kristallzucker, 13 dag Mehl, etwas abgeriebene Zitronenschale
Topfencreme: 25 dag Topfen, 12 dag Staubzucker, 1 Vanillinzucker, Saft und Schale von 1 Zitrone, 300 ml Obers, 5 Blatt Gelatine; Marillenmarmelade, Staubzucker

Zuerst den Mürbteig zubereiten. Mehl mit Butter verbröseln und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Kurz kühl stellen und anschließend ausrollen und in eine Tortenform legen. Mehrmals mit der Gabel einstechen und bei 180 Grad goldgelb backen. Ausgekühlt mit Marillenmarmelade bestreichen.
Für die Biskuittorte Eier mit Zucker und Zitronenschale sehr schaumig rühren und Mehl vorsichtig einmelieren. Masse in eine befettete und

bemehlte Tortenform füllen und im Rohr bei 180 Grad 30 bis 45 Minuten backen. Torte auf ein gezuckertes Backpapier stürzen und auskühlen lassen. Von der schöneren Seite der Biskuittorte ein ca. 1 cm starkes Blatt als Decke der Torte abschneiden. Den Unterteil der Torte auf den mit Marmelade bestrichenen Mürbteigboden setzen. Topfen mit Staubzucker, Vanillinzucker sowie Zitronensaft und -schale verrühren. Obers steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, ausdrücken, erwärmen und in die Topfenmasse einrühren. Zuletzt das geschlagene Obers unterheben. Tortenböden mit einem Tortenreifen umstellen, Topfencreme einfüllen, glattstreichen und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Das als Decke vorgesehene Biskuitblatt mit einem Messer in 12 Segmente schneiden. Biskuitsegmente auf gekühlte Torte auflegen und mit Staubzucker bestreuen.

12. Trüffeltorte

Zutaten: 20 dag Butter, 6 Eier, 9 dag Staubzucker, 12 dag Kristallzucker, 20 dag Kuvertüre oder Kochschokolade, 1/2 Pck. Vanillinzucker, 7 dag Mehl, 27 dag geriebene Haselnüsse
Für die Creme: 3/8 l Schlagobers, 40 dag Kuvertüre, 3 EL Rum

Für den Tortenboden Eier in Dotter und Klar trennen. Kuvertüre über Wasserdampf schmelzen. Butter mit Staubzucker und Vanillinzucker cremig rühren. Dotter nach und nach einrühren. Schokolade unterziehen. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. 1/3 vom Schnee mit der Schokolademasse gut verrühren. Geriebene Haselnüsse mit Mehl mischen und behutsam mit dem restlichen Schnee in die Masse unterziehen. In eine befettete und bemehlte Tortenform streichen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backrohr ca.1 Stunde backen. Torte auskühlen lassen und zweimal horizontal durchschneiden, sodass drei Böden entstehen.

Für die Creme Schokolade in Stücke teilen. Schlagobers aufkochen und vom Feuer nehmen. Schokoladestücke einrühren, bis sie völlig aufgelöst sind. Rum dazugeben und die Creme kaltstellen, bis sie leicht angezogen hat.
1/3 der Creme auf einem Tortenboden verstreichen und mit dem zweiten Tortenboden abdecken. Dann wieder 1/3 der Creme darauf verstreichen und den letzten Boden auf die Creme setzen und etwas andrücken. Torte mindestens 2 Stunden kühlen. Restliche Creme über Wasserdampf zu dickflüssiger Konsistenz erwärmen und über die gekühlte Torte gießen. Creme glattstreichen und mit Schokoladespänen bestreuen.

13. Schokoladeschaumtorte

Zutaten: 5 Eier, 15 dag Kristallzucker, 10 dag Mehl, 3 dag Kakao, 4 dag Öl, 1/2 Pck. Vanillinzucker; Ribiselmarmelade
Für die Schokoladecreme: 1 EL Kristallzucker, 2 Eidotter, 1 Ei, 1/2 Pck. Vanillinzucker, 18 dag Kuvertüre, 1 Schuss Cognac, 1 EL starker, schwarzer Kaffee, 30 dag Schlagobers
Für die Dekoration: 15 dag Schlagobers, 6 dag Schokoladespäne

Eier, Vanillinzucker und Kristallzucker über Dampf aufschlagen, anschließend kaltschlagen, bis die Masse auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Mehl und Kakao vorsichtig unterheben. Öl behutsam einrühren. Masse in eine gefettete und bemehlte Tortenform füllen und bei 180 Grad im Rohr 35 bis 40 Minuten backen. Torte mit Kristallzucker bestreuen, umdrehen und auskühlen lassen. Ausgekühlte Torte aus der Form lösen und einmal horizontal durchschneiden. Für diese Torte wird nur eine Hälfte benötigt, andere Hälfte kann man einfrieren.
Für die Schokoladecreme Schlagobers zu cremiger Konsistenz aufschlagen und kaltstellen. Ei, Dotter, Kristallzucker und

Vanillinzucker über Wasserdampf zu cremiger Konsistenz aufschlagen, vom Herd nehmen und weiterschlagen bis die Masse auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Über Wasserdampf geschmolzene Schokolade mit 1/3 der Eiermasse, 1/3 vom Schlagobers, kalter Kaffee und Cognac gut verrühren. Restliches Schlagobers und kaltgeschlagene Creme unterziehen. Tortenform mit Klarsichtfolie auslegen und den mit Ribiselmarmelade bestrichenen Tortenboden einlegen. Die Schokoladecreme einfüllen und glattstreichen. Abdecken und 2 bis 3 Stunden kaltstellen.
Für die Dekoration Schlagobers steif schlagen. Gekühlte Torte mit Schlagobers einstreichen und mit Schokoladespänen bestreuen.

14. Prinz-Eugen-Torte

Zutaten: 18 dag ungeschälte Mandeln, 8 dag Butter, 15 dag Zucker, 8 Eier, 19 dag geriebene Schokolade, 7,5 dag Mehl, 3 EL Rum
Für die Füllung: 3/4 l Schlagobers, 2 Pck. Vanillinzucker, 12 dag geriebene Schokolade

Eier in Dotter und Klar trennen. Butter schaumig rühren und mit Dottern und Zucker sehr schaumig schlagen. Geriebene Mandeln, Schokolade, Mehl und Rum unterrühren. Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterziehen. Teig in eine befettete Tortenform füllen und bei 180 Grad 45 Minuten backen. Torte auskühlen lassen. Dann mit einem Löffel so weit aushöhlen, dass ein 2 cm dicker Boden und ein Rand stehenbleibt. Die rausgelöste Masse fein zerbröckeln. Diese Brösel auf einem ungefetteten Backblech verteilen und im Rohr bei 200 Grad ca. 10 Minuten rösten. Brösel abkühlen lassen und mit der geriebenen Schokolade vermischen. 3 EL voll für die Garnierung abnehmen. Obers mit Vanillinzucker steif schlagen. ¼ des Schlagobers in die Torte füllen und glattstreichen. Darauf 1/3 des Bröselgemischs streuen. Torte abwechselnd füllen, bis ¾ des

Schlagobers und die Bröselmischung verbraucht sind. Oberfläche und Rand der Torte mit restlichem Schlagobers bestreichen und mit der zurückgelassenen Bröselmischung garnieren. Torte für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann erst servieren.

15. Prager Schokoladentorte

Zutaten: 15 dag halbbittere Schokolade, 10 dag Butter, 18 dag Staubzucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 7 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone, 12 dag Mehl, ½ Pck. Backpulver
Für die Schokoladencreme: 4 Dotter, 15 dag Zucker, ½ Pck. Vanillinzucker, 15 dag Schokolade, 1 EL Wasser, 20 dag Butter, 3 EL Orangenmarmelade
Streusel und geraspelte Schokolade zum Verzieren

Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen. Anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Inzwischen Eier mit Staubzucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Schokolade – Buttermischung einrühren. Anschließend das mit Backpulver versiebte Mehl unterziehen. Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Tortenform füllen und bei 180 Grad 50 Minuten backen. Ausgekühlt aus der Form nehmen und zweimal durchschneiden und mit Schokoladecreme füllen.
Für die Schokoladencreme Dotter mit Zucker und Vanillinzucker im Wasserbad dickschaumig schlagen. Schokolade mit 1 EL Wasser schmelzen und dann vorsichtig in die Dottermasse einrühren. Creme unter Rühren erkalten lassen. Butter schaumig rühren und die Creme löffelweise dazugeben. Torte mit Creme füllen und zusammensetzen. Etwas Creme zurücklassen. Oberfläche und Rand dünn mit Orangenmarmelade, dann mit der restlichen Creme bestreichen. Mit

Streuseln und Schokoladenspäne bestreuen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

16. Villacher Torte

Zutaten: 10 dag Butter, 20 dag Zucker, 2 Eier, 5 dag Schokolade, 15 dag Mehl, 1/8 l Milchkaffee, abgeriebene Schale von ½ Zitrone, ½ Pck. Backpulver, 1 Pck. Vanillinzucker
Für die Fülle: 20 dag Schokolade, 3/8 l Obers oder Marmelade mit Rum verfeinert

Eier in Dotter und Klar trennen. Butter mit 10 dag Zucker, Vanillinzucker und Dotter schaumig rühren. Dann die erweichte Schokolade, die geriebenen Zitronenschalen sowie das mit Backpulver versiebte Mehl und den Milchkaffee einmengen. Eiklar mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen und unter die Dottermasse heben. Teig in eine befettete und bemehlte Tortenform streichen und bei Mittelhitze backen. Torte auskühlen lassen und mit Creme oder Marmelade füllen.
Für die Creme 20 dag zerkleinerte Schokolade mit Obers aufkochen. Dann bis zum Erkalten ruhig stehen lassen. Nochmals gut durchschlagen und anschließend verwenden.

17. Mokka – Obers – Torte

Zutaten: 5 Eier, 2 EL warmes Wasser, 20 dag Kristallzucker, 15 dag Mehl, 1 Pck. Backpulver, 10 dag geriebene Haselnüsse; zum Beträufeln 4 cl Cognac oder Weinbrand
Für die Creme: 1 Espresso, ½ l Schlagobers, 3 Blatt Gelatine, 1 EL Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker
Zum Garnieren: Mokkabohnen und Zartbitterschokolade