

(GEBURTSTAGS-) TORTE

MIT WEIßER SCHOKOLADE

150 g weiße Kuvertüre
6 Eier (M)
1 Prise Salz
40 g Puderzucker
150 g Butter (weich)
60 g Zucker
150 g Weizenmehl (gesiebt)
1 TL Backpulver
ca. 120 g (Aprikosen-) Marmelade
80 g Butter
2 EL Puderzucker
250 g Frischkäse
150 g weiße Schokolade (geschmolzen)
ggf. Zuckerperlen

Zubereitung:

1. Die Backform am Boden fetten und mit Mehl bestäuben, den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen.
3. Die Eier sorgfältig trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, gegen Ende den Puderzucker unterrühren.
4. Die weiche Butter mit Zucker und Eigelben schaumig schlagen. Die leicht abgekühlte Kuvertüre im Wechsel mit Mehl und Backpulver unterrühren.
5. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterrühren bzw. unterheben. Dabei auf keinen Fall zu lange und viel rühren, weil sonst alle Luftbläschen entweichen.

6. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und ca. 30-35 Minuten backen. Eventuell nach der Hälfte der Zeit abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Der Kuchen muss innen nicht komplett trocken / durch sein.

7. Den Tortenboden auskühlen lassen und ein- bis zweimal halbieren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen, mit der Konfitüre bestreichen und den oberen Boden aufsetzen.

8. Für den Überzug die Schokolade schmelzen und leicht abkühlen lassen.

9. Die weiche Butter mit Puderzucker und Frischkäse cremig schlagen, die Schokolade kurz unterrühren.

10. Die Creme auf der Torte und an den Rändern verteilen, das geht am besten mit einer Tortenpalette.

Vor dem Anschneiden mind. 1 Stunde kühl stellen.

Was wird noch benötigt?

- kleine Springform (22cm), ggf. Tortenplatte
- Messer & Brettchen
- kleiner Topf & Metallschüssel
- Messbecher oder Waage
- Teelöffel & Eszlöffel, Sieb
- Mixer/ Handrührgerät mit Rührstäben
- Hohe Rührschüssel
- 2 große Rührschüsseln
- Teigspachtel bzw. Teigschaber
- Messer
- Backblech, Ofenhandschuhe