

Rezept

Hans Mosers Lieblingstorte

Ein Rezept von Hans Mosers Lieblingstorte, am 30.05.2023

Zutaten

3 Eier	75 g weiche Butter
150 g Zucker	3 EL Kakaopulver
50 g gehackte Nüsse	200 g Dickmilch
150 g Mehl	1/2 TL Backpulver
2 EL Speisestärke	5 Blatt weiße Gelatine
300 g Sahne	3 Eier
70 g Zucker	3 EL Kakao
3 EL Whiskeylikör (z. B. Baileys)	300 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif	2 Päckchen Vanillezucker
2 EL Kakaopulver	50 g Schokostreusel
Backpapier für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Butter und Zucker cremig rühren. Zunächst die Eigelbe, dann Kakaopulver, Nüsse und Dickmilch unterrühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen, unterheben. Den Eischnee unterziehen.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (unten, Umluft 160°) 50-60 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Die Gelatine einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die Eier mit Zucker schaumig schlagen. Den Kakao unterrühren. Die Gelatine nach Packungsangaben auflösen. Mit dem Likör mischen und in die Eiercreme rühren. Die Sahne unterheben. Die Creme 10 Min. kalt stellen.
4. Den Kuchen einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen. Die Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen.
5. Die Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Kakao steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen und die Torte gitterförmig damit bespritzen. Den Rand der Torte mit Schokostreuseln garnieren. 2 Std. kalt stellen.