



Baiser-Schichttorte

Description

FÄR CA. 8 STÄCKE
6 Eiweiße (Größe M)
Salz
300 g Puderzucker
500 g Schlagsahne
2 EL Mascarpone
2 TL lösliches Espressopulver
100 g Schokoladenraspel
150 g Zartbitter-Schokolade
Backpapier

default watermark

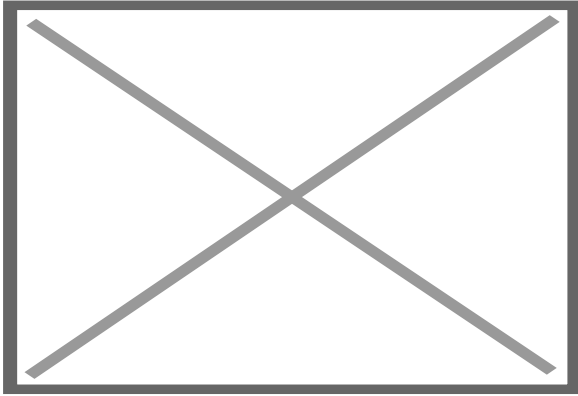
Aus dem Backpapier drei Kreise (18 cm Ø) ausschneiden.

9 Eiweiße und Salz steif schlagen, dabei zum Schluss nach und nach Puderzucker einrieseln lassen. Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochfülle füllen und die Masse spiralförmig auf die Backpapierkreise spritzen. Bei 100 °C (Umluft: 80 °C) ca. 1 Stunde backen. Dabei öfters mehrmals kurz öffnen.

Sahne und Mascarpone steif schlagen. Ca. 4 Creme mit Espressopulver verrühren. Kaffeesahne auf zwei Baiserböden verstreichen. Mit je 50g Schokoladenraspeln bestreuen. Beide Böden übereinanderschichten und dritten Boden auflegen. Torte mit Rest Sahne einstreichen.

Von der Zartbitter-Schokolade mit einem Sparschäler feine Späne abziehen und die Torte damit bestreuen. Sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 h Std.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juli 20, 2022

Author

jeanny

default watermark