Baisertorte Lucull

Torte aus 4 Japonaiseböden und einer Sahnefüllung. Japonaiseböden werden aus einer Baisermasse mit Haselnüssen hergestellt. Lange Trockenzeiten einplanen!

Zutaten:

Für die Japonaiseböden:
6 Eiweiß
200g Zucker
80g Puderzucker
ein Eßlöffel Speisestärke
80g geriebene (oder sehr fein gemahlene) Haselnüsse

Für die Füllung:
375g Sahne
ein Eßlöffel Zucker

Backtrennpapier
100g Blockschokolade
Alufolie
ein Teelöffel Kakaopulver

Zubereitung

Zwei Stücke Backpapier vorbereiten: Jeweils einen Kreis von 24cm Durchmesser mit Bleistift auf der Rückseite zeichnen. Zwei Backbleche mit dem Backpapier belegen. Backofen auf 110 Grad (Umluft 90 Grad) vorheizen.

Eiweiß mit dem Zucker zu einem steifen Eischnee schlagen. Puderzucker sieben, mit Speisestärke und Haselnüssen mischen. Puderzuckermischung unter den Eischnee heben.

In jeden Kreis etwa ein Viertel der Baisermasse streichen. Im Backofen für 3 Stunden trocknen lassen. Ofentür mit einem Kochlöffel einen Spalt breit aufhalten, damit die Böden schneller abtrocknen können.

Danach die beiden anderen Böden backen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen und dünn auf die Alufolie streichen. Schokolade erstarren lassen. Alufolie abziehen und aus der Schokolade Streifen schneiden, die jeweils 3 cm breit sein sollen. 8 dieser Streifen sollen 8 cm lang werden, alle anderen werden auf etwa 6 cm Länge geschnitten und bilden nachher den Rand.

Sahne mit dem Zucker steif schlagen, die vier Böden mit der Hälfte der Sahne bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Torte mit Sahne überziehen und mit dem Rest Sahnerosetten auf die Torte spritzen.

Die längeren Schokoladenstreifen bilden eine Rosette auf der Mitte der Torte, mit den kürzeren Schokoladenstreifen wird der Rand der Torte verziert.