



Champagner-Torte

Die Champagner- oder Sekttorte ist eine Biskuittorte abgerundet mit einem Achtel Liter Sekt oder Champagner, Sahne und Baiser-Deko.

Zutaten:

9 Eier
200g Mehl
250g Zucker
100g Butter oder Margarine
Mark einer halben Vanilleschote
Schale und Saft von zwei unbehandelten Zitronen
100g Speisestärke
2 Eßlöffel Himbeergelee
6 Blatt weiße Gelatine
125ml Sekt oder Champagner
400g Schlagsahne
75g Baiser
75g weiße Schokolade
100g Himbeeren

Zubereitung

Alle Eier trennen. Geben Sie dabei einmal 4 Eiweiß, einmal 2 Eiweiß, einmal ein Eigelb und nochmal 4 Eigelb in getrennte Tassen. Diese Mengen werden später getrennt verwendet.

100g Mehl, 50g Zucker, 1 Eigelb und 50g Butter mit dem Vanillemark verkneten und für 30 Minuten kalt stellen.

Restliche Butter schmelzen und abkühlen. 4 Eiweiß und 150g Zucker steif schlagen. 4 Eigelb und die Zitronenschale unterrühren. Restliches Mehl mit der Stärke mischen und unter die Eiercreme unterheben. Flüssiges Fett unterziehen.

Den Biskuit-Teig in eine gefettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24cm Durchmesser) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad, Gas bei Stufe 2) für ca. 25 Minuten backen.

Den Biskuit-Boden kurz abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Backpapier abziehen. Das Backpapier läßt sich einfacher lösen, wenn man es etwas anfeuchtet.

Backform fetten und den Mürbeteig auf dem Boden ausrollen. Den Teig mehrfach mit der Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas bei Stufe 3) für 10 bis 15 Minuten backen.

Den Biskuit in zwei Böden schneiden. Hierzu den Biskuit rundherum am Rand einschneiden und einen Zwirnfaden in den Schnitt legen und den Zwirn über Kreuz durch den Biskuit ziehen.



Himbeergelee erwärmen und den Mürbeteigboden mit dem Himbeergelee bestreichen und einen Biskuitboden auflegen. Anschließend einen Tortenrand um die Torenböden legen.

Gelantine einweichen. 4 Eigelb und den Rest Zucker cremig schlagen. Den Champagner und den Zironensaft unterrühren. Eingeweichte Gelantine ausdrücken, auflösen und unterrühren. 100g Sahne steif schlagen und in einem anderen Gefäß 2 Eiweiß steif schlagen. Beides unter die Creme unterheben.

Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden streichen und den zweiten Biskuitboden auflegen. Anschließend den Rest der Creme auf den oberen Boden verstreichen. Alles für mindestens eine Stunde kalt stellen.

Wenn Sie genug Zeit haben, können Sie den Baiser mit den verbliebenen 3 Eiweiß und weiteren 180g Zucker selber machen. Alle anderen werden hier lieber gekauftes Baiser verwenden.

Baiser zerbröckeln. Die weiße Schokolade in Späne hobeln oder die Schokoladenspäne mit einem scharfen Messer abschälen. Restliche Sahne steif schlagen und den Kuchen damit gleichmäßig bestreichen. Die Außenseiten der Champagnertorte mit weißer Schokolade bewerfen und auf der Oberseite die Baiserbröckchen und die Himbeeren mit dem Rest der Schokolade gleichmäßig verteilen.