

## DI GOLDIG SCHOGGITORTE

**Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.**

**Backen: ca. 25 Min.**

**Kühl stellen: ca. 30 Min.**

**Für 2 Springformen von je ca. 18 cm Ø,  
gefettet und bemehlt**

150 g	dunkle Schokolade (Cailler Cuisine Noir 64 %), fein gehackt
150 g	Butter
100 g	Rohzucker
5	Eigelbe
5	Eiweisse
2	Prisen Salz
75 g	Rohzucker
150 g	gemahlene geschälte Mandeln
150 g	Mehl
1	Teelöffel Backpulver

**1** Schokolade in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren (siehe Tipps).

**2** Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker begeben, ca. 2 Min. weiterrühren. Ein Eigelb nach dem andern darunter rühren, weiter rühren, bis die Masse heller ist. Die etwas abgekühlte Schokolade darunter rühren.

**3** Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Rest begeben, kurz weiterschlagen. Die Hälfte des Eischnees unter die Schokolademasse rühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, lagenweise mit dem restlichen Eischnee sorgfältig darunter ziehen, in die vorbereiteten Formen verteilen, glatt streichen.

**BACKEN** Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Tipps). Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Formen nehmen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen.



### FÜLLUNG/GLASUR

120 g	Backmarzipan
35 g	Sauerkirschen im Glas
½	Teelöffel Zitronensaft
3	Esslöffel Johannisbeergelee
50 g	Butter
100 g	dunkle Schokolade (Cailler Cuisine Noir 64 %), fein gehackt
50 g	Puderzucker
einige	goldene Zuckermanteln oder Zuckerperlen zum Verzieren evtl. essbares Blattgold (siehe Hinweis)

**1** Marzipan, Sauerkirschen und Zitronensaft zu einer weichen Masse pürieren, auf eine Torte geben, glatt streichen, die andere Torte mit der Unterseite nach oben daraufsetzen. Torte mit Johannisbeergelee rundum bestreichen.

**2** Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Schokolade begeben, bei kleinster Hitze langsam schmelzen (siehe Tipps). Puderzucker nach und nach darunter rühren, Glasur glatt rühren. Die Torte mit einem Spachtel rundum damit bestreichen, nach Belieben verzieren.

**HINWEIS** Essbares Blattgold ist in Lebensmittelabteilungen von Warenhäusern oder per Internet erhältlich.

### TIPPS **Miele**

- Für den Rührteig Schokolade in einer Steamer- schale 3 Min. bei 80 Grad im Steamer oder Dampfgarer schmelzen, glatt rühren.
- Für die Glasur Butter und Schokolade in einer Steamerschale 3 Min. bei 80 Grad im Steamer oder Dampfgarer schmelzen. Puderzucker darunter rühren, Glasur glatt rühren.
- Kuchen ca. 25 Min. im auf 160 Grad Heissluft plus vorgeheizten Ofen backen. Weitere Infos und Tipps unter [www.miele.ch](http://www.miele.ch)

**AL DENTE TIPP** Die Torte 1 Tag im Voraus zubereiten, fertig verziert und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Torte schmeckt so noch besser.