



Zutaten für eine Kaiserhoftorte

	(Form 26 cm Ø)
100 g	Bitterschokolade (Kuvertüre)
150 g	Butter
80 g	Zucker
2 EL	Rum (20 ml)
6	Eigelb
75 g	Mehl
50 g	Speisestärke (Weizenstärke)
125 g	geriebene Haselnüsse
½ Pkg	Backpulver
6	Eiweiß
80 g	Zucker
50 ml	Milch

Weiteres:

30 ml	Läuterzucker (20 ml Wasser, 10 g Zucker)
2 EL	Rum
200 g	Aprikosenmarmelade
200 g	Preiselbeermarmelade
250 g	Nougatglasur (Fertigprodukt)
70 g	Haselnussstreusel
16	Kaiserhofdekor aus Marzipan





Zubereitung der Kaiserhoftorte

Zubereitung:

- Schokolade etwas zerkleinern, in eine Stahlschüssel geben und auf dem Wasserbad schmelzen.
- Kalte Butterwürfel, 80 g Zucker und Rum dazugeben und flaumig rühren
- Die nicht zu kalten Eigelb nach und nach einrühren
- Mehl, Speisestärke, geriebene Haselnüsse,
- Ein Drittel des Eischnees das Mehlgemisch und die Milch unter die Schokoladenmasse mischen.
- Den Rest des Eischnees unterheben und die Masse abfüllen
- Bei 160 Grad etwa 50 Minuten backen

Fertigstellung:

- Oberfläche des ausgekühlten Schokoladenbodens mit einem Sägemesser abschneiden und zweimal durchschneiden.
- Die drei Böden mit Läuterzucker und Rum tränken.
- Aprikosenmarmelade und Preiselbeermarmelade mischen (eventuell mixen) und damit zwei Böden füllen, den dritten Schokoladenboden drauf setzen.
- Die gesamte Torte mit passierter Aprikosenmarmelade überziehen und kühl stellen.
- Das Nougat im Wasserbad schmelzen und in einem einzigen Guss über die Torte geben, rasch mit einer Palette glatt streichen und die Torte dann für ca. 15 Minuten kühl stellen
- Den Tortenrand mit den Haselnussstreusel verzieren, in Portionsstücke schneiden und mit den Kaiserhofdekor verzieren und servieren

