

Whisky Buttercremetorte - Konditorrezept by Daninas Dad



Zutaten Schokoboden

100 g Zartbitterschokolade
90 g Butter (zimmerwarm)
90 g Zucker
3 Eier (getrennt)
50 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
Prise Salz

Zutaten Whisky Buttercreme

100 g Zartbitterschokolade
200 g Butter (zimmerwarm)
70 g Backzucker extrafein
100 ml Sahne
1 Kaffeelöffel Zucker
3 Esslöffel schottischen Whisky

Sonstige Zutaten

Himbeermarmelade
Kakaopulver
Puderzucker

Schneller dunkler Tortenboden mit Mandeln

Vorbereitungen

- Den Boden einer **22 cm Tortenform** mit Backpapier auslegen.
- **Mehl** und **Backpulver** sorgfältig vermischen (auf einem großen Zeitungspapier).
- Die drei **Eier** trennen.
- Ofen auf **170 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Zubereitung

- Die **Schokolade** in einem Topf - bei sehr niedriger Temperatur – unter häufigem Rühren langsam zum Schmelzen bringen. Sobald die Schokolade **zähflüssig** ist, den Topf vom Herd nehmen!
- Die klein geschnittene **Butter**, mit ungefähr der Hälfte des **Zuckers** und einer Prise **Salz** in einen Kessel geben und mit einem Handmixer verrühren. Nötigenfalls kurz in ein warmes Wasserbad stellen.
- Die handwarme flüssige **Schokolade** in die Buttermasse geben.



- Schokolade-Buttermasse schaumig schlagen.
- Nach und nach die drei **Dotter** zufügen und alles so lange weiter rühren, bis die Masse im Volumen nicht mehr zunimmt und die Schokofarbe nicht mehr heller wird.



- Mit einem absolut **sauberen** (fettfreien) Mixer die 3 **Eiklar** mit 3 cl **Wasser** und dem restlichen **Zucker** zu festem Schnee schlagen. Den Zucker **schrittweise** zufügen!
- Etwa ein Drittel des Schnees mit einem Schneebesen oder Gummispatel in die Buttermasse rühren.
- Den restlichen Schnee zufügen.



- Darüber das **Mehl-/Backpulver-Gemisch** sieben.
- Die geriebenen **Mandeln** zugeben.
- Alle Zutaten sachte und sorgfältig vermengen.



- Die Masse in die vorbereitete Tortenform füllen und gleich für **ca. 40 bis 45 Minuten** in den - auf **170 Grad - vorgeheizten Ofen** stellen (auf ein **Backgitter** auf der **unteren Schiene**).
- Nach dem Backen die Torte **auskühlen** lassen und aus dem Tortenring lösen, dazu vorher ein **glattes Messer** einmal rund um den Rand ziehen.



Whisky Schokobuttercreme Zubereitung

- Die **Schokolade** in einem Topf - bei sehr niedriger Temperatur - unter häufigem Rühren langsam zum Schmelzen bringen. Sobald die Schokolade **zähflüssig** ist, den Topf vom Herd nehmen!



- Die klein geschnittene **Butter**, mit dem **Backzucker** in einen Kessel geben und mit einem Handmixer oder Schneebesen fest verrühren. Nötigenfalls kurz in ein warmes Wasserbad stellen.
- Die handwarme flüssige **Schokolade** zur Buttermasse geben und einrühren.
- Wenn die Schokocreme hell und voluminös ist, drei Esslöffel **Whisky** unterrühren.



- Die **Sahne** mit einem Kaffeelöffel **Zucker** aufschlagen.
- Abschließend den **Schlagrahm** mit einem Schneebesen sanft in die Schokocreme rühren.



Fertigstellung Schokocremetorte

- **Himbeermarmelade** durch ein feines Sieb passieren.
- Den Tortenboden **zweimal** durchschneiden.
- Mit Hilfe von Tortenplatten den Schokoboden in drei Teile zerlegen.



- Die Oberseiten des untersten und mittleren Teils mit **Himbeermarmelade** bestreichen.
- Auf den Tortenboden etwas weniger als ein Drittel der **Whisky Buttercreme** streichen.
- Den mittleren Tortenbodenteil darauf legen und ebenfalls mit etwas weniger als einem Drittel der **Schokobuttercreme** bestreichen.
- Den obersten Schokoboden aufsetzen.
- Abschließend die Torte rundum mit der restlichen **Whiskycreme** bestreichen.



- Oben mit **Kakaopulver** und dann mit etwas **Puderzucker** bestreuen.
- Die Torte bis zum Genuss kühl stellen. Fertig!



Ich wünsche gutes Gelingen!