

Torte mit französischer Buttercreme

>>> Zutaten

Nr	Menge	Beschreibung
(1)	1	hoher Biskuit Tortenboden (zweimal geschnitten)
(2)	5	Eier
(3)	150 g	Puderzucker
	Prise	Salz
(4)	Schuss	Cointreau
	250 g	Butter
	200 g	Margarine
(5)	300 g	Fettglasur
(6)	250 g	Konfitüre
(7)	1 Tafel	Blockschokolade
(8)	1 Päckchen	Schokoladen Dekor Blätter (zartbitter)

>>> Zubereitung



Den Tortenboden **(1)** selber backen oder vom Bäcker beziehen. Zweimal durchschneiden nicht vergessen (siehe Abbildung).

Zunächst die Eier **(2)** trennen, das Eiweiß in eine Schüssel (S1) und das Eigelb in eine Schüssel (S2) geben. Nun in Schüssel (S1) 75 Gramm Puderzucker und das Salz **(3)** geben. Dies mit einem Mixer steif schlagen.



Geben Sie nun zusätzlich in Schüssel (S2) den Cointreau, die Butter, die Margarine und 75 Gramm Puderzucker **(4)**. Dies mit dem Mixer schaumig rühren. Die Fettglasur **(5)** durch erwärmen (z.B. vier Minuten in der Mikrowelle bei 180 Watt) flüssig machen und mit einem Schneebesen unter die Creme in Schüssel (S2) rühren. Danach den Eischnee aus Schüssel (S1) mit dem Schneebesen unter die Creme in Schüssel (S2) heben.

Die Konfitüre **(6)** mit einem Löffel gut umrühren, auf den untersten Boden geben und gleichmäßig verteilen. Einen Teil der Creme darauf geben und gleichmäßig verteilen. Den mittleren Boden darauf setzen. Darauf einen weiteren Teil der Creme geben und wiederum gleichmäßig verteilen. Nun den oberen Boden darauf setzen. Wieder einen Teil der Creme darauf geben und gleichmäßig verteilen. Einen weiteren Teil der Creme gleichmäßig auf dem Rand des Tortenbodens verteilen. Nun die Torte oben und an der Seite verzieren. Danach die Torte oben und an der Seite mit Raspeln der Blockschokolade **(7)** bestreuen (siehe Abbildung).



Nun die Torte mit einem Torteneinteiler in 18 Stücke teilen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel geben und die Torte damit auf der Oberseite verzieren. Zur Verzierung noch Dekorblätter **(8)** und Konfitüre benutzen (siehe Abbildung).