

Preiselbeertorte

Für den Rührteig:

- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß steifgeschlagen
- 100 g Zucker
- 90 g Butter
- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackte Schokolade
- 2 TL Backpulver
- 100 g Weizenmehl 405
- 20 ml Rum
- 50 ml Eierlikör

Für die Füllung und den Belag:

- 500 g Sahne mit 3 TL San apart steifgeschlagen
- 3 EL Preiselbeermarmelade
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 250 ml Preiselbeersaft

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Dabei nach und nach das Eigelb zugeben. Mandeln, Schokolade, Mehl und Backpulver mit Rum und Eierlikör unterheben. Eiweiß vorsichtig unter die Masse ziehen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Von der Sahne 2 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle füllen.

Restliche Sahne mit 2-3 EL Preiselbeermarmelade verrühren. Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Die untere Hälfte auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenrand umstellen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen. Mit dem oberen Tortenboden abdecken. Die restliche Creme glatt darauf verstreichen und die Torte ca. 30 Minuten kühlen.

Tortenguss aus Saft, Zucker und Tortengusspulver nach Packungsanweisung zubereiten. Den Tortenguss etwas abkühlen lassen und auf der Torte glatt verlaufen lassen.

Zum Fertigstellen:

Rosmarinzweige, Silber- und Golddekor, Keksdekor und Puderzucker, Vanillesterne

Wenn der Guss ganz fest ist, den Rand abnehmen und mit dem Spritzbeutel Tuffs aufspritzen. Mit Rosmarinzweigen, Vanillesterne, Keksdekor, Zuckerdekor und Puderzucker ausgarnieren.

Backtemperatur: 170°C

Backzeit: 40-45 Minuten

