

REZEPT

Team zuckersüß: «Mauerfall»



1 Biskuit (39x25 cm)

Zutaten

12 Eier
360 g Zucker
1 Prise Salz
240 g Mehl
60 g Maisstärke
60 g Ovomaltinenpulver
2 EL Caotinpulver
2 TL Backpulver

Vorgang

Die Eier, den Zucker und das Salz weiss cremig aufschlagen. Mehl, Maisstärke, Ovomaltinepulver, Caotinpulver und Backpulver dazu sieben und unterheben. Die Masse in die Form füllen und bei 180 °C Umluft für ca. 40 Minuten backen

2 Knusperboden (10.5x39 cm)

Zutaten

300 g schwarze
Ovischokolade
75 g Butter
50 g gehackte Haselnüsse
100 g Oviguetzli

Vorgang

Ovischokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen. Die Oviguetzli in einem Gefrierbeutel klein hacken. Haselnüsse und Guetzli unter die Schokoladen-Butter Masse geben und in die vorbereitete Form füllen.

3 Füllung

Zutaten

Vorgang

Kirschfüllung

45 g Speisestärke
40 g Zucker
2 Glas Sauerkirschen (300 g
Saft und ca. 300 g Kirschen)
Sahne
250 g Sahne
50 g Zucker
1 Pack Sahnesteif

Die Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Speisestärke mit 2 EL des Saftes verrühren. Das Stärke-Kirsch Gemisch, der Zucker, sowie den restlichen Saft in einem Topf aufkochen lassen und dann mindestens zwei Minuten köcheln lassen. Anschliessend vom Herd nehmen und die Kirschen unterrühren. Den Pudding dann mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen.
Die Sahne mit dem Zucker und dem Sahnesteif steif schlagen.

Schokoladenmousse

200 g Sahne
200 g Ovischokolade
1 Pack Sahnesteif
Ovirocks

Die Sahne aufkochen und über die klein gehackte Ovischokolade giessen. Die Masse komplett auskühlen lassen und anschliessend mit dem Sahnesteif steif schlagen. Bei der Befüllung der Torte, Ovirocks über die Mousse geben.

Stracchiatella Creme

350 g Mascarpone
100 g Sahne
50 g Puderzucker
2 Pack Sahnesteif
1 Pack Vanillezucker
100 g Backfeste
Schokoladenstücke

Die Mascarpone mit dem Puderzucker kurz cremig verrühren. Anschliessend die Sahne langsam zugeben, sowie den Vanillezucker. Währenddessen das Sahnesteif unterrühren und die Creme steif schlagen. Zum Schluss noch kurz die Schokoladenstücke unterheben.

Zuckersirup

20 g Kirschsafft
60 g Wasser
80 g Zucker

Alles gemeinsam in einen Topf geben, aufkochen lassen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Tortenaufbau

- Knusperboden
- Kirschconfi
- Biskuit + Zuckersirup + Kirschconfi
- Kirschfüllung
- Biskuit + Zuckersirup + Kirschconfi
- Schokomousse + Ovirocks
- Biskuit + Zuckersirup + Kirschconfi
- Stracciatella creme
- Biskuit + Zuckersirup + Kirschconfi
- Schokomousse + Kirschen
- Biskuit + Zuckersirup

4 Dekobuttercreme

Zutaten

50 g Butter
85 g Puderzucker

Vorgang

Die Butter mit dem Puderzucker cremig verrühren.

5 Einstreichen

Zutaten

400 g Sahne

800 g dunkle Schokolade

Vorgang

Die Sahne aufkochen und anschliessend über die dunkle Schokolade geben. Auskühlen lassen, bis eine streichfähige Masse entsteht.

6 Dekoration

- 1 kg Grauer Fondant
- Schwarze Puderfarbe (für Steinoptik)
- Ovikekse/ übriger Biskuit (Erde)
- Kleine Pflanzen (Buttercreme)
- Weisse Sykline von Berlin -> weisser Fondant
- Berliner und Deutschland Fahne -> weisser Fondant mit Lebensmittelfarbstiften bemalen
- Graffiti -> verschieden Farbklekse beschriften