

Deutschland-Brasilien kulinarisch - VERPOORTEN - Die Deutschland-Torte

Zutaten

WM Rezept 2014 Deutschland-Brasilien kulinarisch - Eierlikörtorte "Die Deutschlandtorte"

Für den Biskuitboden:

8 Eier
200 g Zucker
80 g Speisestärke
120 g Mehl
60 g ungesüßtes Kakaopulver
90 g Butter
Salz, Vanille, Zitrone

Für das Himbeer-Mousse:

1 Ei
200 g geschlagene Sahne
150 g Zucker
250 g Himbeeren püriert
2 Blatt Gelatine

Für das VERPOORTEN Mousse:

10 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g geschlagene Sahne
2 Eigelbe
100 g Zucker
2 Blatt Gelatine
50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

1. Herstellung Schoko Biskuit

Für den Schokoladen-Biskuit werden die Eier mit dem Zucker, den Gewürzen und dem Mondamin erst warm und dann kalt aufgeschlagen: Die Eier mit dem Mondamin verrühren und in der Mikrowelle vorsichtig erhitzen, Zucker und Gewürze zufügen. Die warme Masse mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis sie wieder erkaltet ist und eine stabile, schaumige Konsistenz hat. Dann das gesiebte Mehl und das Kakaopulver vorsichtig unterheben. Anschließend die Butter schmelzen, wieder leicht abkühlen lassen und ebenfalls unter die Masse heben. Diese Masse in die am Boden mit Backpapier ausgekleidete Springform füllen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen (am besten bei Umluft) ca. 25 Min. backen.

Den fertigen Biskuitboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Gitter stürzen und abkühlen lassen. Teilen Sie den Biskuit in drei gleich dicke Lagen (quer durchschneiden). Legen Sie anschließend eine der Lagen in den benutzten Backring (oder in die Springform). Dies ergibt dann wieder den Boden für die "erste Etage".

2. Herstellung Himbeer-Mousse:

Die Sahne schlagen und abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen. Die Gelatine in kaltem Wasser vorquellen lassen. Die erwärmten Eier (Eier lassen sich in der Mikrowelle vorsichtig handwarm erhitzen) in eine große Schüssel geben und mit dem



[Link zum Rezept: Deutschland-Brasilien kulinarisch - VERPOORTEN - Die Deutschland-Torte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Deutschland-Brasilien kulinarisch - VERPOORTEN - Die Deutschland-Torte

Himbeermark schaumig schlagen. Gelatine mit einem Esslöffel der Moussemasse erwärmen und unter das restliche Mousse mengen. Füllen Sie nun zügig das Mousse auf den Schokoladenboden bis zu zwei Dritteln der Ringhöhe und achten Sie darauf, dass der Rand nicht verschmiert.

3. Herstellung VERPOORTEN-Mousse:

Die Sahne schlagen und abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und flüssig halten (am besten im leicht abgekühlten Wasserbad stehen lassen). Die Gelatine in kaltem Wasser vorquellen lassen. Die erwärmten Eier (Eier lassen sich in der Mikrowelle vorsichtig handwarm erhitzen) in eine große Schüssel geben und schaumig schlagen. Um Klümpchen zu vermeiden, ein Viertel der geschlagenen Sahne dazugeben und die Kuvertüre unterrühren, bis die Masse sämig ist. Nun die ausgedrückte Gelatine mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer kleinen Schüssel ebenfalls im Wasserbad auflösen, bis sie ganz flüssig ist. Jetzt die Gelatine unter die Mousse-Grundmasse mengen und eventuell letzte Klümpchen lösen.

Zum Schluss die Grundmasse unter die restliche Sahne vorsichtig aber zügig unterheben (am Besten mit einem breiten Kochlöffel oder Spachtel). Füllen Sie mit dieser Mousse-Masse den Ring bündig auf.

ACHTUNG: Die Mousse zügig verarbeiten, da sie sonst schon in der Schüssel fest wird und die Torte so nicht richtig stabil werden kann.

Stellen Sie die Torte für 2 Std. kalt, und entfernen anschließend den Ring mit einem dünnen kleinen Messer.

Deutschland-Brasilien kulinarisch: Genuss für alle Sinne!

2002 Deutschland-Brasilien: Traumfinale! Weltmeisterschafts-Endspiel-Menue! VERPOORTEN - Die Deutschland-Torte
2005 Confederations Cup (Mini-WM)! Deutschland-Brasilien: Absolutes Traum-Halbfinale! VERPOORTEN - Die Deutschland-Torte

8. Juli 2014 WM Traum-Halbfinale Deutschland-Brasilien!
Deutschland schreibt in Brasilien Fußballgeschichte: 7:1!!

[Link zum Rezept: Deutschland-Brasilien kulinarisch - VERPOORTEN - Die Deutschland-Torte](#)