

Winterliche Sachertorte mit dem Gelben Klassiker

Zutaten

(winterliche Sachertorte 26 cm Springform/Backring)

Für den Boden der Weihnachtstorte:

9 Eigelbe
150 g Puderzucker
180 g Butter
195 g Zartbitter-Kuvertüre
9 Eiweiße
1 Prise Salz
Vanille, Zimt, Tonkabohnenabrieb
150 g Zucker Raffinade
270 g Mehl (Typ 550)

Für den Canache (Füllung) der Weihnachtstorte mit Eierlikör:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
445 ml Orangensaft
955 g Kuvertüre zartbitter
1 Stck. Sternanis
1 Zimtstange
200 g Orangengelee

Tränke:

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 ml Orangensaft

Außerdem:

200 g Orangengelee
weiße Lebensmittelfarbe, flüssig
Goldflocken oder Blattgold

Zubereitung

Vorbereiten:

1. Die Springform gut ausbuttern und vollständig mit Mehl bestäuben. Alternativ wird ein Backring mit Backpapier eingeschlagen.
2. Aus dem Mark einer Vanilleschote, einer Prise Zimt und etwas Tonkabohnenabrieb wird eine Gewürzmischung hergestellt, die für den Tortenbodens benötigt wird.
3. Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen.



[Link zum Rezept: Winterliche Sachertorte mit dem Gelben Klassiker](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (11/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Winterliche Sachertorte mit dem Gelben Klassiker

Boden der Weihnachts-Sachertorte:

4. Puderzucker, die Gewürzmischung und Butter mit der Küchenmaschine schaumig schlagen und die Eigelbe nach und nach, unter ständigem Rühren, begeben. Zwischendurch kann man die Masse mit einem Gummispachtel zusammenschaben. Jetzt auch die flüssige Kuvertüre der Menge beimischen.

5. Neun Eiweiße, Zucker und eine Prise Salz steifschlagen und diesen Eischnee vorsichtig unter die Schoko-Eigelbmasse heben.

6. Jetzt auch das Mehl mit einem Spachtel vorsichtig unterheben.

7. Die fertige Kuchenmasse wird in die Springform (Backring) gefüllt und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) ca.45 Minuten gebacken. Danach auskühlen lassen.

TIPP: Prüfen Sie die Gare mit einem Zahnstocher oder Holzspieß. Es darf nach dem Einstechen in den Kuchen kein Teig am Spieß haften bleiben.

Canache und Tränke der Weihnachtstorte:

8. Der Orangensaft wird zusammen mit dem Sternanis und einer Zimtstange kurz aufgekocht. Danach den Saft durch ein Sieb, damit Sternanis und Zimtstange entfernt werden, in eine Schüssel mit der Kuvertüre gießen. Heiß vermischen, bis eine gebundene Masse entsteht. 100 ml des Gelben Klassikers werden ebenfalls unter die noch warme Canache gerührt, bis die Masse sich mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verbindet. Die Canache wird im Wasserbad bei 30-40°C flüssig gehalten.

9. Mischen Sie 50 ml Orangensaft mit 20 ml VERPOORTEN ORIGINAL zu einer Tränke

Aufbau der Weihnachts-Sachertorte:

10. Schneiden Sie den Boden in drei gleichmäßige Schichten quer auf. Legen Sie eine untere Schicht in eine Backform (26er Springform) und bestreichen die Oberseite mit dem Orangengelee. Dann wird eine Schicht der Canache eingefüllt und glatt verstrichen. Legen Sie nun den mittleren Boden ein, bestreichen diesen mit der VERPOORTEN-Tränke, dem Orangengelee und einer weiteren Schichte Canache. Legen Sie danach den dritten Tortenboden in die Form. Danach wird die Torte ca. 2 Std. kaltgestellt.

11. Wenden Sie die Torte und lösen Sie sie vorsichtig am Rand aus dem Ring.

12. Die obere Seite der Torte wieder mit Gelee bestreichen und mit der noch flüssigen Rest-Canache und der weißen Lebensmittelfarbe ganz überziehen. Bestreuen Sie zum Schluss die Oberfläche der Torte leicht mit Goldflocken oder Blattgold.

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht Ihnen ein köstlich, kreatives Weihnachtsfest.

[Link zum Rezept: Winterliche Sachertorte mit dem Gelben Klassiker](#)